叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 2 个章节

1. 苹果的魅力 [1969](apples In Appealing Ways [1969]) 000001

2. 苹果的魅力 [1969](apples In Appealing Ways [1969]) 000002

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

苹果的魅力 [1969](Apples in Appealing Ways [1969])
第1/2页

[həʊm] [ænd; ənd] ['gɑːd(ə)n] ['bʊlətɪn] [nəʊ] . -
HOME AND GARDEN BULLETIN NO . 161
家 和 花园 公告 不 . -

家居园艺简报第161期

[juː] . [es] . [dɪ'pɑːtmənt] [ɒv; əv] ['ægrɪkʌltʃə(r)]
U . S . DEPARTMENT OF AGRICULTURE
U . S . 部门 的 农业

美国农业部

['æplz]
APPLES
苹果

苹果

[ɪn] [ə'piːlɪŋ] [weɪz]
in appealing ways
在 上诉 方式

以吸引人的方式

[ðɪs] ['bʊlətɪn] [ˌsjuːpə'siːdz] ['liːflət] - , “ ['æplz] [ɪn] [ə'piːlɪŋ] [weɪz] .
This bulletin supersedes Leaflet 312 , “ Apples in Appealing Ways .
这 公告 取代 传单 - , ” 苹果 在 上诉 方式 .

本公告取代了第 312 号传单“苹果的诱人做法”。

” ['wɒʃɪŋtən] , [diː] . [siː] . ['ɪʃuːd] ['eɪprəl] -
” Washington , D . C . Issued April 1969
” 华盛顿 , D . C . 发布 四月 -

“华盛顿特区，1969年4月发布”

[fɔː(r); fə(r)] [seɪl] [baɪ][ðə; ðiː] [ˌsuːpərɪn'tendənt] [ɒv; əv] ['dɒkjumənts] , [juː] . [es] . ['gʌvənmənt] ['prɪntɪŋ]
For sale by the Superintendent of Documents , U . S . Government Printing
为了 销售 经过 这 校长 的 文件 , U . S . 政府 印刷
['ɒfɪs]
Office
办公室

由美国政府印刷局文件主管办公室出售

['wɒʃɪŋtən] , [diː] . [siː] . - - [praɪs] - cents2
Washington , D . C . 20402 - - Price 15 cents2
华盛顿 , D . C . - - 价格 - cents2

华盛顿特区 20402 - 价格 15 美分[2]

['kɒntents]
CONTENTS
内容

内容

[peɪdʒ]
Page
页

页

[tʃuːzɪŋ] apples3
Choosing apples3
选择 apples3

挑选苹果3

Varieties3

Varieties3

Varieties3

品种3

['kwɒləti] [ɒv; əv] apples3

Quality	**of**	**apples3**
质量	的	apples3

苹果质量3

['stɔ:rɪŋ] apples6

Storing	**apples6**
存储	apples6

储存苹果6

[bri:f] storage6

Brief	**storage6**
简短的	storage6

短暂存储6

[lɒŋgə(r)] storage6

Longer	**storage6**
更长	storage6

更长的存储时间6

Recipes6

Recipes6

Recipes6

食谱6

['æplz] [ɪn] [ðə; ði] [meɪn] course6

Apples	**in**	**the**	**main**	**course6**
苹果	在	这	主要的	course6

主菜中的苹果6

['æplz] [ɪn] salads8

Apples	**in**	**salads8**
苹果	在	salads8

沙拉里的苹果8

['æplz] [ɪn] breads9

Apples	**in**	**breads9**
苹果	在	breads9

面包里的苹果9

['æplz] [ɪn] [keɪks] [ænd; ənd] cookies10

Apples	**in**	**cakes**	**and**	**cookies10**
苹果	在	蛋糕	和	cookies10

蛋糕和饼干中的苹果10

['æplz] [ɪn] ['ʌðə(r)] desserts11

Apples	**in**	**other**	**desserts11**
苹果	在	其他	desserts11

其他甜点中的苹果11

['ʌðə(r)] ['æp(ə)l] recipes14

Other	**apple**	**recipes14**
其他	苹果	recipes14

其他苹果食谱14

['ɪndeks] [tu:; tə] recipes163

Index	**to**	**recipes163**
指数	到	recipes163

食谱索引163

['æplz]
APPLES
苹果

苹果

[ɪn] [ə'piːlɪŋ] [weɪz]
in **appealing** **ways**
在 上诉 方式

以吸引人的方式

[tʃuːz] [jɔː(r); jə(r)] ['feɪvərɪt] ['æp(ə)l] — [ə; eɪ]['freɪgrənt]['waɪnˌsæp] , [ə; eɪ]['dʒuːsi] ['steɪmən] ,
Choose **your** **favorite** **apple** **—** **a** **fragrant** **Winesap** **,** **a** **juicy** **Stayman** **,**
选择 你的 最喜欢的 苹果 — 一个 香 温莎草 , 一个 多汁的 斯泰曼 ,

选择你最喜欢的苹果——芬芳的温莎苹果，多汁的斯泰曼苹果，

[ə; eɪ] [tɑːt] ['nɔːðən] [spaɪ] . . . [iːtʃ] [və'raɪəti][hæz; həz][ɪts] [əʊn] [ə'piːl] .
a **tart** **Northern** **Spy** **.** **.** **.** **each** **variety** **has** **its** **own** **appeal** **.**
一个 酸 北方 间谍 . . . 每个 种类 有 它是自己的 上诉 .

酸爽的北方间谍……每种口味都有其独特的魅力。

[ænd; ənd][ðə; ði] ['vɜːsətaɪl] ['æp(ə)l][kæn; kən] [lend] ['fleɪvə(r)][tuː; tə][jɔː(r); jə(r)] [meɪn] [kɔːs] , ['sæləd] ,
And **the** **versatile** **apple** **can** **lend** **flavor** **to** **your** **main** **course** **,** **salad** **,**
和 这 多才多艺的 苹果 能 借 味道 到 你的 主要的 课程 , 沙拉 ,
[bred] , [ɔː(r)] [dɪ'zɜːt] .
bread **,** **or** **dessert** **.**
面包 , 或者 甜点 .

用途广泛的苹果可以为你的主菜、沙拉、面包或甜点增添风味。

[æn; ən]['æp(ə)l] , ['iːt(ə)n] [rɔː] , [meɪks] [ə; eɪ] ['plez(ə)nt] , [ləʊ] - ['kæləri] [snæk] [ɔː(r)] [dɪ'zɜːt] .
An **apple** **,** **eaten** **raw** **,** **makes** **a** **pleasant** **,** **low** **-** **calorie** **snack** **or** **dessert** **.**
一个 苹果 , 吃 生的 , 制作 一个 令人愉快的 , 低的 - 卡路里 小吃 或者 甜点 .

生吃苹果是一种美味又低热量的零食或甜点。

[ə; eɪ] ['miːdiəm] - [saɪz]['æp(ə)l] [kən'teɪnz] ['əʊnli] - ['kæləriz] .
A **medium** **-** **size** **apple** **contains** **only** **70** **calories** **.**
一个 中等的 - 尺寸 苹果 包含 仅有的 - 卡路里 .

一个中等大小的苹果只含有70卡路里。

[laɪk] ['ʌðə(r)] [fruːts] , ['æplz] [kən'teɪn] [sʌm; səm] ['vɪtəmɪnz] [ænd; ənd] ['mɪnərəlz] .
Like **other** **fruits** **,** **apples** **contain** **some** **vitamins** **and** **minerals** **.**
喜欢 其他 水果 , 苹果 包含 一些 维生素 和 矿物 .

和其他水果一样，苹果含有一些维生素和矿物质。

['bɒtld] [ɔː(r)] [kænd] ['æp(ə)l][dʒuːs] [meɪ] [biː; bi] ['fɔːtɪfaɪd] [wɪð] ['vɪtəmɪn] [siː] .
Bottled **or** **canned** **apple** **juice** **may** **be** **fortified** **with** **vitamin** **C** **.**
瓶装 或者 罐装 苹果 汁 可能 是 强化 和 维他命 C .

瓶装或罐装苹果汁可能会添加维生素C。

[ɪn] [ðɪs] [ˌpʌblɪ'keɪʃn] , [jʊl] [faɪnd]['juːsf(ə)l][fækts][ə'baʊt] ['æplz] , ['resəpɪz][fɔː(r); fə(r)] ['meni] [ɒv; əv]
In **this** **publication** **,** **you'll** **find** **useful** **facts** **about** **apples** **,** **recipes** **for** **many** **of**
在 这 发布 , 你会 寻找 有用 事实 关于 苹果 , 食谱 为了 许多 的
[jɔː(r); jə(r)] ['feɪvərɪt] ['æp(ə)l] ['dɪʃɪz] ,
your **favorite** **apple** **dishes** **,**
你的 最喜欢的 苹果 菜肴 ,

在这本刊物中，您将找到有关苹果的实用知识，以及许多您最喜欢的苹果菜肴的食谱。

[ænd; ənd][sʌm; səm] [njuː] [ɔː(r)][ʌn'juːʒuəl] [weɪz] [ɒv; əv] [prɪ'peərɪŋ] [ænd; ənd] ['sɜːvɪŋ] ['æplz] .
and **some** **new** **or** **unusual** **ways** **of** **preparing** **and** **serving** **apples** **.**
和 一些 新的 或者 异常 方式 的 准备 和 服务 苹果 .

以及一些新颖或不寻常的苹果烹饪和食用方法。

[tʃuːzɪŋ] ['æplz]
CHOOSING APPLES
选择 苹果

挑选苹果

[ðə; ði] [lɑːdʒ] [ə'sɔːtmənt] [ɒv; əv] ['æplz] [æt; ət] ['riːteɪl] ['mɑːrkɪts] [prə'vaɪdz] [ə; eɪ] [və'raɪəti] [fɔː(r); fə(r)] ['evri]
The large assortment of apples at retail markets provides a variety for every
这 大的 品种 的 苹果 在 零售 市场 提供 一个 种类 为了 每一个
[niːd] .
need .
需要 .

零售市场上种类繁多的苹果可以满足各种需求。

[ɪts] [ə; eɪ] [gʊd] [aɪ'dɪə] [tuː; tə] [lɜːn] [tuː; tə] ['rekəgnaɪz] [sʌm; səm] [ɒv; əv] [ðə; ði] [məʊst] ['pɒpjələ(r)] [və'raɪətiz] .
It's a good idea to learn to recognize some of the most popular varieties .
它是 一个 好的 主意 到 学习 到 认出 一些 的 这 最多 受欢迎的 品种 .

最好学会识别一些最受欢迎的品种。

([siː] ['teɪb(ə)l] , [piː] . [fɔːr] .)
(See table , p . 4 .)
(看 桌子 , p . 4 .)

（见第4页表格。）

[və'raɪətiz]
Varieties
品种

品种

[ðeə(r)] [ɑː(r); ə(r)] ['meni] [gʊd] [ɔːl] - ['pɜːpəs] ['æplz] , [plʌs] ['ʌðə(r)z] [ɪ'speʃəli] ['suːtɪd; 'sjuːtɪd] [fɔː(r); fə(r)]
There are many good all - purpose apples , plus others especially suited for
那里 是 许多 好的 全部 - 目的 苹果 , 加 其他的 尤其 适合 为了
[prɪ'peərɪŋ] [ɪn] ['sɜːt(ə)n] [weɪz] .
preparing in certain ways .
准备 在 肯定 方式 .

有很多适合各种用途的苹果，还有一些苹果特别适合用特定的方法烹饪。

['æplz] [ðæt] “ [gəʊ] [tuː; tə] ['piːsɪz] ” [wen] [kʊkt] [ɑː(r); ə(r)] ['juːʒuəli; 'juːʒəli] [best] [fɔː(r); fə(r)] ['æpəlˌsɔːs]
Apples that “ go to pieces ” when cooked are usually best for applesauce
苹果 那 “ 去 到 件 ” 什么时候 煮熟 是 通常 最好的 为了 苹果酱
;
;
;

煮熟后“容易散开”的苹果通常最适合做苹果酱；

[ðəʊz] [ðæt] [kiːp] [ðeə(r)] [ʃeɪp] [ɑː(r); ə(r)] [best] [fɔː(r); fə(r)] ['beɪkɪŋ] [həʊl] .
those that keep their shape are best for baking whole .
那些 那 保持 他们的 形状 是 最好的 为了 烘烤 所有的 .

那些能保持形状的番茄最适合整个烘烤。

[tɑːt] ['æplz] [ɑː(r); ə(r)] [gʊd] [fɔː(r); fə(r)] ['kʊkɪŋ] ; [s'wiːtər] ['æplz] , [fɔː(r); fə(r)] ['iːtɪŋ] [rɔː] .
Tart apples are good for cooking ; sweeter apples , for eating raw .
酸 苹果 是 好的 为了 烹饪 ; 更甜 苹果 , 为了 吃 生的 .

酸苹果适合烹饪；甜苹果适合生吃。

['ɜːli] ['sʌmə(r)] ['æplz] [ɑː(r); ə(r)] [ɪ'speʃəli] [gʊd] [ɪn] ['æpəlˌsɔːs] [ænd; ənd] [paɪz] [bɪ'kəz; bɪ'kɒz] ['ðer]
Early summer apples are especially good in applesauce and pies because they're
早期的 夏天 苹果 是 尤其 好的 在 苹果酱 和 馅饼 因为 它们是
['laɪkli] [tuː; tə] [biː; bi] ['dʒuːsi] ,
likely to be juicy ,
可能 到 是 多汁的 ,

初夏的苹果特别适合做苹果酱和苹果派，因为它们通常汁水丰富。

[tɑːt] , [ænd; ənd] [kwɪk] - ['kʊkɪŋ] .
tart , **and** **quick** - **cooking** .
酸 , 和 快的 - 烹饪 .

酸甜可口，而且烹饪迅速。

['kwɒləti] [ɒv; əv] ['æplz]
Quality **of** **Apples**
质量 的 苹果

苹果的品质

[biː; bi][ʃʊə(r)][tuː; tə] [bai] [gʊd] - ['kwɒləti] ['æplz] .
Be **sure** **to** **buy** **good** - **quality** **apples** .
是 当然 到 买 好的 - 质量 苹果 .

一定要买优质苹果。

[ðəʊz] [ðæt] [ɑː(r); ə(r)][mə'tʃʊə(r)] [wen] [pɪkt] [hæv; həv][ðə; ði][best] ['fleɪvə(r)][ænd; ənd]['tekstʃə(r)] .
Those **that** **are** **mature** **when** **picked** **have** **the** **best** **flavor** **and** **texture** .
那些 那 是 成熟 什么时候 挑选 有 这 最好的 味道 和 质地 .

成熟后采摘的果实风味和口感最佳。

[ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][fɜːm][ænd; ənd][krɪsp] , [hæv; həv][ə; eɪ] [gʊd] ['kʌlə(r)] , [ænd; ənd][biː; bi] [friː]
They **should** **be** **firm** **and** **crisp** , **have** **a** **good** **color** , **and** **be** **free**
他们 应该 是 公司 和 脆 , 有 一个 好的 颜色 , 和 是 自由的
[frɒm; frəm] [dɪ'fekts] .
from **defects** .
从 缺陷 .

它们应该结实脆嫩，色泽鲜亮，且无瑕疵。

[məʊst] ['æplz] [ɑː(r); ə(r)] ['maːkitid] [baɪ] [greɪd] , [ænd; ənd] ['meni] ['riːteɪl] ['pækɪdʒɪz] [ʃəʊ] [və'raɪəti] ,
Most **apples** **are** **marketed** **by** **grade** , **and** **many** **retail** **packages** **show** **variety** ,
[greɪd] , [ænd; ənd][saɪz] .
grade , **and** **size** .
年级 , 和 尺寸 .

大多数苹果都是按等级销售的，许多零售包装上都会标明品种、等级和大小。

[juː] . [es] . [g'reɪdz] [fɔː(r); fə(r)] ['æplz] [ɑː(r); ə(r)][juː] . [es] . ['ekstrə] ['fænsi] , [juː] . [es] . ['fænsi] , [juː] . [es] .
U . **S** . **grades** **for** **apples** **are** **U** . **S** . **Extra** **Fancy** , **U** . **S** . **Fancy** , **U** . **S** .
U . S . 成绩 为了 苹果 是 U . S . 额外的 想要 , U . S . 想要 , U . S .
[nəʊ] . [wʌn] ,
No . **1** ,
不 . 1 ,

美国苹果等级分为：特级苹果、普通苹果、一级苹果。

[ænd; ənd] [ˌkɒmbɪ'neɪʃnz] [ɒv; əv] [ðiːz] [g'reɪdz] .
and **combinations** **of** **these** **grades** .
和 组合 的 这些 成绩 .

以及这些等级的组合。

[juː] . [es] . [nəʊ] . [ˌtuː'tuː][ɪz][ə; eɪ] [les] [dɪ'zaɪərəb(ə)l] [greɪd] .
U . **S** . **No** . **2** **is** **a** **less** **desirable** **grade** .
U . S . 不 . 2 是 一个 较少的 理想 年级 .

美国2号是一个不太理想的等级。

['æplz] [frɒm; frəm][ðə; ði][fɑː(r)] ['westən] [steɪts] [ɑː(r); ə(r)]['juːʒuəli; 'juːʒəli] ['maːkitid] ['ʌndə(r)] [steɪt]
Apples **from** **the** **far** **western** **States** **are** **usually** **marketed** **under** **State**
苹果 从 这 远的 西 各州 是 通常 已上市 在下面 状态
[g'reɪdz] [wɪtʃ] [ɑː(r); ə(r)]['sɪmələ(r)][tuː; tə] ['fedərəl] [g'reɪdz] .
grades **which** **are** **similar** **to** **Federal** **grades** .
成绩 哪个 是 相似的 到 联邦 成绩 .

来自美国西部各州的苹果通常按州等级销售，这些等级与联邦等级类似。

[freʃ] ['æplz] [ænd; ənd]['ʌðə(r)] [fruːts] [kæn; kən] [dɪ'veləp] ['bruːzɪz] , ['blemɪʃɪz] ,

Fresh	apples	and	other	fruits	can	develop	bruises	,	blemishes	,
新鲜的	苹果	和	其他	水果	能	发展	瘀伤	,	瑕疵	,

新鲜苹果和其他水果可能会出现碰伤、瑕疵，

[ɔː(r)]['ʌðə(r)] [dɪ'fekts] [bɪ'kəz; bɪ'kɒz][ɒv; əv][pɔː(r); pʊə(r)] [grəʊθ] [ɔː(r)] [rʌf] ['hændlɪŋ] .

or	other	defects	because	of	poor	growth	or	rough	handling	.
或者	其他	缺陷	因为	的	贫穷的	生长	或者	粗糙的	处理	.

或因生长不良或粗暴处理而导致的其他缺陷。

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['sʌmtaɪmz] [ə'veɪləb(ə)l][æt; ət] ['bɑːgən] [praisiz] . [fɔːr]

They	are	sometimes	available	at	bargain	prices	.	4
他们	是	有时	可用的	在	便宜货	价格	.	4

它们有时能以优惠价格出售。4

[nəʊ] [jɔː(r); jə(r)] ['æplz]

Know	Your	Apples
知道	你的	苹果

了解你的苹果

[və'raɪəti] ['siːz(ə)n] [dɪ'skrɪpʃn] [juːz]

VARIETY	SEASON	DESCRIPTION	USE
种类	季节	描述	使用

品种 季节 说明 用途

([saɪz] , ['kʌlə(r)] , [ænd; ənd]['fleɪvə(r)])

(	Size	,	color	,	and	flavor	)
(	尺寸	,	颜色	,	和	味道	)

（大小、颜色和口味）

[rɔː] ['dʒen(ə)rəl] ['kʊkɪŋ] ['beɪkɪŋ] [həʊl]

Raw	General	cooking	Baking	whole
生的	一般的	烹饪	烘烤	所有的

生食 一般烹饪 烘焙 全

['kɔːrtˌlænd][ɒk'təʊbə(r)][tuː; tə] [mɑːtʃ] ['miːdiəm] [tuː; tə] [lɑːdʒ] .

Cortland	October	to	March	Medium	to	large	.
科特兰	十月	到	行进	中等的	到	大的	.

科特兰十月至三月，中型至大型。

[braɪt] [straɪpt] [red] .

Bright	striped	red	.
明亮的	有条纹的	红色的	.

亮红色条纹。

['dʒuːsi] , ['mɒdərətli] [tɑːt] , [krɪsp] , ['tendə(r)] , ['freɪgrənt] . • •

Juicy	,	moderately	tart	,	crisp	,	tender	,	fragrant	.	•	•
多汁的	,	中等程度	酸	,	脆	,	投标	,	香	.	•	•

多汁、酸度适中、爽脆、嫩滑、香气扑鼻。

[red] [dɪ'lɪʃəs] [ɒk'təʊbə(r)][tuː; tə]['eɪprəl] ['miːdiəm] [tuː; tə] [lɑːdʒ] .

Red	Delicious	October	to	April	Medium	to	large	.
红色的	可口的	十月	到	四月	中等的	到	大的	.

红苹果，10月至4月，中等至大个。

[diːp] [red] , [faɪv] [nɒbz] [ɒn] ['blɒsəm] [end] .

Deep	red	,	five	knobs	on	blossom	end	.
深的	红色的	,	五	旋钮	在	开花	结尾	.

深红色，花朵末端有五个小球。

[swiːt] , [fɜːm] , ['tendə(r)] , ['freɪgrənt] . •

Sweet	,	firm	,	tender	,	fragrant	.	•
甜的	,	公司	,	投标	,	香	.	•

甜美、紧实、嫩滑、芬芳。

['gəʊldən] [dɪ'lɪʃəs] [ɒk'təʊbə(r)][tuː; tə] [mɑːtʃ] ['miːdiəm] [tuː; tə] [lɑːdʒ] .

Golden	Delicious	October	to	March	Medium	to	large	.
金的	可口的	十月	到	行进	中等的	到	大的	.

金苹果苹果，10月至3月，中等至大个。

['jeləʊ] .

Yellow	.
黄色的	.

黄色的。

[swiːt] , [fɜːm] , [krɪsp] , ['tendə(r)] . • •

Sweet	,	firm	,	crisp	,	tender	.	•	•
甜的	,	公司	,	脆	,	投标	.	•	•

甜美、紧实、爽脆、嫩滑。

[graɪmz] ['gəʊldən][ɒk'təʊbə(r)][tuː; tə] ['februəri] [smɔːl] [tuː; tə] ['miːdiəm] .

Grimes	Golden	October	to	February	Small	to	medium	.
格莱姆斯	金的	十月	到	二月	小的	到	中等的	.

Grimes Golden 十月至二月 小到中型。

['jeləʊ] [wɪð] [smɔːl] [dɑːk] [speks] .

Yellow	with	small	dark	specks	.
黄色的	和	小的	黑暗的	斑点	.

黄色，带有少量深色斑点。

['mɒdərətli] ['dʒuːsi] , ['slaɪtli] [tɑːt] , [fɜːm] , [krɪsp] , ['tendə(r)] , ['freɪgrənt] . • •

Moderately	juicy	,	slightly	tart	,	firm	,	crisp	,	tender	,	fragrant	.	•	•
中等程度	多汁的	,	轻微地	酸	,	公司	,	脆	,	投标	,	香	.	•	•

汁水适中，略带酸味，口感紧实、爽脆、鲜嫩、香气扑鼻。

['dʒɒnəθən][ɒk'təʊbə(r)][tuː; tə] ['februəri] [smɔːl] [tuː; tə] ['miːdiəm] .

Jonathan	October	to	February	Small	to	medium	.
乔纳森	十月	到	二月	小的	到	中等的	.

乔纳森十月至二月 小到中型。

[diːp] [red] .

Deep	red	.
深的	红色的	.

深红色。

['dʒuːsi] , ['mɒdərətli] [tɑːt] , ['tendə(r)] , [krɪsp] , ['freɪgrənt] . • •

Juicy	,	moderately	tart	,	tender	,	crisp	,	fragrant	.	•	•
多汁的	,	中等程度	酸	,	投标	,	脆	,	香	.	•	•

多汁、酸度适中、口感嫩滑、爽脆、香气扑鼻。

['mækin,tʃ][ɒk'təʊbə(r)][tuː; tə] [mɑːtʃ] ['miːdiəm] .

McIntosh	October	to	March	Medium	.
麦金托什	十月	到	行进	中等的	.

麦金托什十月至三月中等。

[braɪt] [dɑːk] [red] [wɪð] [straɪps] .

Bright	dark	red	with	stripes	.
明亮的	黑暗的	红色的	和	条纹	.

亮深红色，带条纹。

['dʒuːsi] , ['mɒdərətli] [tɑːt] , ['tendə(r)] , [krɪsp] , ['freɪgrənt] . • •

Juicy	,	moderately	tart	,	tender	,	crisp	,	fragrant	.	•	•
多汁的	,	中等程度	酸	,	投标	,	脆	,	香	.	•	•

多汁、酸度适中、口感嫩滑、爽脆、香气扑鼻。

['nɔːðən] [spaɪ][ɒk'təʊbə(r)][tuː; tə] [mɑːtʃ] [lɑːdʒ] .

Northern	Spy	October	to	March	Large	.
北方	间谍	十月	到	行进	大的	.

北方间谍，10月至3月，体型较大。

[braɪt] [straɪpt] [red] .
Bright striped red .
明亮的 有条纹的 红色的 .

亮红色条纹。

['dʒu:si] , ['mɒdərətli] [tɑ:t] , [fɜ:m] , [krɪsp] , ['tendə(r)] , ['freɪgrənt] . • • •
Juicy , moderately tart , firm , crisp , tender , fragrant . • • •
多汁的 , 中等程度 酸 , 公司 , 脆 , 投标 , 香 . • • •

多汁、酸度适中、口感紧实、爽脆、鲜嫩、香气扑鼻。

[rəʊm] ['bju:ti] [nəʊ'vembə(r)][tu:; tə] [meɪ] [lɑ:dʒ] .
Rome Beauty November to May Large .
罗马 美丽 十一月 到 可能 大的 .

罗马之美，十一月至五月，规模盛大。

['jeləʊ] ['mɪŋgld] [wɪð] [red] .
Yellow mingled with red .
黄色的 混合 和 红色的 .

黄色与红色交织在一起。

['dʒu:si] , ['slaɪtli] [tɑ:t] , [fɜ:m] , ['rɑ:ðə(r)][krɪsp] . • •
Juicy , slightly tart , firm , rather crisp . • •
多汁的 , 轻微地 酸 , 公司 , 相当 脆 . • •

多汁，略带酸味，口感紧实，略脆。

['steɪmən] [nəʊ'vembə(r)][tu:; tə]['eɪprəl]['mi:diəm] [tu:; tə] [lɑ:dʒ] .
Stayman November to April Medium to large .
斯泰曼 十一月 到 四月 中等的 到 大的 .

Stayman 十一月至四月 中号至大号。

[dʌl] [straɪpt] [red] .
Dull striped red .
乏味的 有条纹的 红色的 .

暗淡的条纹红色。

['dʒu:si] , [tɑ:t] , [fɜ:m] , [krɪsp] . • • •
Juicy , tart , firm , crisp . • • •
多汁的 , 酸 , 公司 , 脆 . • • •

多汁、酸爽、紧实、脆嫩。

['waɪnˌsæp]['dʒænjuəri][tu:; tə] [meɪ] [smɔ:l] [tu:; tə] ['mi:diəm] .
Winesap January to May Small to medium .
温莎草 一月 到 可能 小的 到 中等的 .

Winesap 一月至五月 小到中型。

[di:p] [braɪt] [red] [wɪð] [smɔ:l] ['skætəd] [waɪt] [dɑ:ts] .
Deep bright red with small scattered white dots .
深的 明亮的 红色的 和 小的 疏散 白色的 点 .

深亮红色，带有零星散布的小白点。

['dʒu:si] , ['slaɪtli] [tɑ:t] , [hɑ:d] , [krɪsp] , ['freɪgrənt] . • • •
Juicy , slightly tart , hard , crisp , fragrant . • • •
多汁的 , 轻微地 酸 , 难的 , 脆 , 香 . • • •

多汁、微酸、硬实、爽脆、香气扑鼻。

['jeləʊ] ['nju:taʊn] ['februəri] [tu:; tə][dʒu:n] ['jeləʊ] .
Yellow Newtown February to June Yellow .
黄色的 纽敦 二月 到 六月 黄色的 .

纽敦黄，二月至六月。

['dʒu:si] , ['mɒdərətli] [tɑ:t] , [hɑ:d] , [krɪsp] . • •
Juicy , moderately tart , hard , crisp . • •
多汁的 , 中等程度 酸 , 难的 , 脆 . • •

多汁，酸度适中，口感硬脆。

[jɔːk] [ɪmˈpɪəriəl][ɒkˈtəʊbə(r)][tuː; tə]['eɪprəl]['miːdiəm][tuː; tə][lɑːdʒ] .

York	Imperial	October	to	April	Medium	to	large	.
约克	帝国	十月	到	四月	中等的	到	大的	.

约克帝国，十月至四月，中型至大型。

[lait] [ɔː(r)] ['pɜːpəlɪʃ] [red] ['əʊvə(r)] ['jeləʊ] .

Light	or	purplish	red	over	yellow	.
光	或者	紫红色	红色的	超过	黄色的	.

黄色底色上覆浅红色或紫红色。

[ˌlɒp'saɪdɪd] [ʃeɪp] , ['juːʒuəli; 'juːʒəli] .

Lopsided	shape	,	usually	.
片面	形状	,	通常	.

通常呈不对称形状。

['slaɪtli] [tɑːt] , [hɑːd] , [krɪsp] . • • • [faɪv]

Slightly	tart	,	hard	,	crisp	.	•	•	•	5
轻微地	酸	,	难的	,	脆	.	•	•	•	5

略带酸味，口感硬脆。···5

[biː en] - - , [biː en] - -

BN	-	32499	,	BN	-	32525
BN	-	-	,	BN	-	-

BN-32499，BN-32525

[red] [dɪ'lɪʃəs] — ['freɪgrənt] , [swiːt] , [ænd; ənd][æn; ən] ['eksələnt] [tʃɔɪs] [fɔː(r); fə(r)] ['iːtɪŋ] [aʊt][ɒv; əv]

Red	Delicious	—	fragrant	,	sweet	,	and	an	excellent	choice	for	eating	out	of
红色的	可口的	—	香	,	甜的	,	和	一个	出色的	选择	为了	吃	出去	的

[hænd] — [kəm'bain] [wel] [wɪð] ['ʌðə(r)] [rɔː] [fuːdz] ,

hand	—	combines	well	with	other	raw	foods	,
手	—	组合	出色地	和	其他	生的	食物	,

红富士苹果香气浓郁、味道香甜，非常适合直接食用，而且与其他生食搭配也很美味。

[æz; əz][ɪn] ['kæbɪdʒ] - ['æp(ə)l]['sælәd] ([piː] . [naɪn]) .

as	in	cabbage	-	apple	salad	(	p	.	9	)	.
作为	在	卷心菜	-	苹果	沙拉	(	p	.	9	)	.

例如卷心菜苹果沙拉（第 9 页）。

[biː en] - - , [biː en] - -

BN	-	32141	,	BN	-	32459
BN	-	-	,	BN	-	-

BN-32141，BN-32459

['dʒɒnəθən] , [wʌn][ɒv; əv] ['meni] ['pɒpjələ(r)] [və'raɪətiz] [ðæt] [kæn; kən]['laɪvn] [ʌp] [jɔː(r); jə(r)]['dʒen(ə)rəl]

Jonathan	,	one	of	many	popular	varieties	that	can	liven	up	your	general
乔纳森	,	一	的	许多	受欢迎的	品种	那	能	活	向上	你的	一般的

['kʊkɪŋ] ,

cooking	,
烹饪	,

乔纳森，是众多能为你的日常烹饪增添风味的流行品种之一。

[gɪvz] [ðɪs] ['kɒblə(r)] [ə; eɪ]['fleɪvə(r)] [buːst] .

gives	this	cobbler	a	flavor	boost	.
给予	这	皮匠	一个	味道	促进	.

这能让这款水果馅饼的风味更佳。

[fɔː(r); fə(r)][ðə; ði]['resəpi] , [siː] [peɪdʒ] - .

For	the	recipe	,	see	page	14	.
为了	这	食谱	,	看	页	-	.

食谱请见第14页。

[biː en] - - , [biː en] - -

BN	-	32140	,	BN	-	32458
BN	-	-	,	BN	-	-

BN-32140，BN-32458

[tɑːt] ,

Tart	,
酸	,

酸，

[fɜːm] [rəʊm] ['bjuːti] [ɪz][ə; eɪ] ['klæsɪk] [tʃɔɪs] [fɔː(r); fə(r)] ['dɪʃɪz] [sʌtʃ] [æz; əz] [beɪkt] ['æplz] [ðæt] [kɔːl]

firm	Rome	Beauty	is	a	classic	choice	for	dishes	such	as	baked	apples	that	call
公司	罗马	美丽	是	一个	经典的	选择	为了	菜肴	这样的	作为	烘焙	苹果	那	称呼

[fɔː(r); fə(r)] ['æplz] [ðæt] [rɪ'teɪn] [ðeə(r)] [ʃeɪp] [wen] [kʊkt] .

for	apples	that	retain	their	shape	when	cooked	.
为了	苹果	那	保持	他们的	形状	什么时候	煮熟	.

质地坚实的罗马美人苹果是烤苹果等菜肴的经典之选，这类菜肴需要苹果在烹饪过程中保持形状。

[ðə; ði]['resəpi][ɪz][ɒn][peɪdʒ] - . [sɪks]

The	recipe	is	on	page	11	.	6
这	食谱	是	在	页	-	.	6

食谱在第11.6页。

['stɔːrɪŋ] ['æplz]

STORING	APPLES
存储	苹果

苹果的储存

['əʊnli] ['pɜːfɪkt] ['æplz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][stɔː(r)d][fɔː(r); fə(r)]['leɪtə(r)][juːz] .

Only	perfect	apples	should	be	stored	for	later	use	.
仅有的	完美的	苹果	应该	是	存储	为了	之后	使用	.

只有品相完美的苹果才能储存起来以备后用。

[juːz] ['æplz] [wɪð] ['bruːzɪz] , [skɪn] [breɪks] , [ɔː(r)] [dɪ'keɪd] [spɒts] [æz; əz] [suːn] [æz; əz]['pɒsəb(ə)l] .

Use	apples	with	bruises	,	skin	breaks	,	or	decayed	spots	as	soon	as	possible	.
使用	苹果	和	瘀伤	,	皮肤	休息	,	或者	腐烂的	地点	作为	很快	作为	可能的	.

苹果如果出现碰伤、表皮破损或腐烂的斑点，应尽快食用。

[briːf] ['stɔːrɪdʒ]

Brief	Storage
简短的	贮存

简要存储

[stɔː(r)] ['slaɪtli] [ˌʌndə'raɪp] ['æplz] [fɔː(r); fə(r)][ˌtuː'tuː] [wiːks] [ɔː(r)] [les] [ɪn][ə; eɪ] [kuːl] [pleɪs] ,

Store	slightly	underripe	apples	for	2	weeks	or	less	in	a	cool	place	,
店铺	轻微地	未成熟的	苹果	为了	2	周	或者	较少的	在	一个	凉爽的	地方	,

将略微未成熟的苹果放在阴凉处保存两周或更短时间。

60° [tuː; tə] 70° [ef] . , [tuː; tə]['raɪpən] .

60°	to	70°	F	.	,	to	ripen	.
60°	到	70°	F	.	,	到	熟	.

60°至70°F，成熟。

['æplz] [ðæt] [ɑː(r); ə(r)] [raɪp] [ɪ'nʌf] [fɔː(r); fə(r)] ['iːtɪŋ] [wɪl] [kiːp] [ɪn][jɔː(r); jə(r)] [həʊm] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)]

Apples	that	are	ripe	enough	for	eating	will	keep	in	your	home	refrigerator
苹果	那	是	成熟	足够的	为了	吃	将要	保持	在	你的	家	冰箱

[fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [wiːk] [ɔː(r)][lɒŋgə(r)] .

for	a	week	or	longer	.
为了	一个	星期	或者	更长	.

成熟到可以食用的苹果在家用冰箱里可以保存一周或更长时间。

[pleɪs] [ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði][hjuːˈmɪdɪfaɪə(r)] [kəmˈpɑːtmənt] [ɔː(r)][ɪn][ə; eɪ]['mɔɪstʃə(r)] - [rɪˈzɪstənt] [kənˈteɪnə(r)]
Place **them** **in** **the** **humidifier** **compartment** **or** **in** **a** **moisture** **-** **resistant** **container**
地方 他们 在 这 加湿器 隔间 或者 在 一个 水分 - 抵抗的 容器
, [sʌtʃ] [æz; əz][ə; eɪ] [ˌpɒliˈeθəliːn] [bæg] .
, such as a polyethylene bag .
, 这样的 作为 一个 聚乙烯 包 .

将它们放入加湿器隔间或防潮容器中，例如聚乙烯袋。

[fruːt] [niːdz] [sʌm; səm] [ˌventɪˈleɪʃn] , [haʊˈevə(r)] .
Fruit needs some ventilation , however .
水果 需求 一些 通风 , 然而 .

水果需要一定的通风。

[ðə; ði] [ˌpɒliˈeθəliːn] [bægz][ɪn] [wɪtʃ] ['æplz] [ɑː(r); ə(r)] ['sʌmtaɪmz] ['pɜːrtʃəst] [hæv; həv] [smɔːl] [həʊlz] .
The polyethylene bags in which apples are sometimes purchased have small holes .
这 聚乙烯 包 在 哪个 苹果 是 有时 购买 有 小的 孔 .

有时人们购买苹果时使用的聚乙烯包装袋上有小孔。

[ɪf] [juː; jʊ][prɪˈpeə(r)][jɔː(r); jə(r)] [əʊn] [bægz][fɔː(r); fə(r)] ['stɔːrɪŋ] ['æplz] , [kʌt][ə; eɪ] [fjuː] ['skætəd] [hɑːf] -
If you prepare your own bags for storing apples , cut a few scattered half -
如果 你 准备 你的 自己的 包 为了 存储 苹果 , 切 一个 很少 疏散 一半 -
[ɪntʃ] [həʊlz] .
inch holes .
英寸 孔 .

如果您要自制苹果袋，请在袋子上剪几个零星的半英寸孔。

[lɒŋgə(r)] ['stɔːrɪdʒ]
Longer Storage
更长 贮存

更长的储存时间

[məʊst] [vəˈraɪətiz] [ɒv; əv] ['æplz] [wɪl] [kiːp] ['sevrəl] [mʌnθs] [ɪf] [stɔː(r)d][æt; ət]['ləʊə(r)] ['temprətʃər] .
Most varieties of apples will keep several months if stored at lower temperatures .
最多 品种 的 苹果 将要 保持 一些 几个月 如果 存储 在 降低 温度 .

大多数品种的苹果在较低温度下可以保存数月。

['friːzɪŋ] [wɪl] ['ləʊə(r)][ðə; ði]['kwɒləti][ɒv; əv] ['æplz] .
Freezing will lower the quality of apples .
冷冻 将要 降低 这 质量 的 苹果 .

冷冻会降低苹果的品质。

[fɔː(r); fə(r)][dəˈrekʃ(ə)nz][ɒn] [lɒŋ] - [tɜːm] ['stɔːrɪdʒ] [ɒv; əv] ['æplz] , [siː] [həʊm] [ænd; ənd]['gɑːd(ə)n] ['bʊlətɪn]
For directions on long - term storage of apples , see Home and Garden Bulletin
为了 方向 在 长的 - 学期 贮存 的 苹果 , 看 家 和 花园 公告
- ,
119 ,
- ,

有关苹果长期储存的说明，请参阅《家庭与园艺公告》第119期。

“ ['stɔːrɪŋ] ['vedʒtəb(ə)lz][ænd; ənd] [fruːts] [ɪn] ['beismənt] , ['seləz] , ['aut,bildiŋ] , [ænd; ənd][pɪts] .
“ Storing Vegetables and Fruits in Basements , Cellars , Outbuildings , and Pits .
“ 存储 蔬菜 和 水果 在 地下室 , 地窖 , 附属建筑 , 和 坑 .

“将蔬菜和水果储存在地下室、地窖、附属建筑和地坑中。

” [send] [jɔː(r); jə(r)] [rɪˈkwest] [ɒn][ə; eɪ][pəʊst][kɑːd][tuː; tə][ðə; ði] ['ɒfɪs] [ɒv; əv] [ˌɪnfəˈmeɪʃ(ə)n] , [juː] . [es] .
” Send your request on a post card to the Office of Information , U . S .
” 发送 你的 要求 在 一个 邮政 卡片 到 这 办公室 的 信息 , U . S .
[dɪˈpɑːtmənt] [ɒv; əv]['ægrɪkʌltʃə(r)] ,
Department of Agriculture ,
部门 的 农业 ,

请将您的请求写在明信片上寄往美国农业部信息办公室。

['wɒʃɪŋtən] , [diː] . [siː] . - .
Washington , D . C . 20250 .
华盛顿 , D . C . - .

华盛顿特区 20250。

[pliːz] [ɪn'kluːd] [jɔː(r); jə(r)] [zɪp] [kəʊd] .
Please include your ZIP Code .
请 包括 你的 拉链 代码 .

请填写您的邮政编码。

['resəpɪz]
RECIPES
食谱

食谱

[hɪə(r)] [ɑː(r); ə(r)] [sʌm; səm] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['meni] [weɪz] [tuː; tə] [juːz] ['æplz] — [ɪn] [ðə; ði] [meɪn] [kɔːs] [ɒv; əv]
Here are some of the many ways to use apples — in the main course of
这里 是 一些 的 这 许多 方式 到 使用 苹果 — 在 这 主要的 课程 的
[ðə; ði] [miːl] ,
the meal ,
这 一顿饭 ,

以下是苹果的多种用途——在主菜中，

[ɪn] ['sæləʊdz] , [ɪn] [bredz] , [ɪn] [dɪ'zɜːts] , [ænd; ənd] [ɪn] ['ʌðə(r)] [weɪz] .
in salads , in breads , in desserts , and in other ways .
在 沙拉 , 在 面包 , 在 甜点 , 和 在 其他 方式 .

可以用于沙拉、面包、甜点以及其他各种菜肴中。

[let] [ðə; ði] ['teɪb(ə)l] [ɒn] [peɪdʒ] [fɔːr] [gaɪd] [juː; jʊ] [ɪn] [sɪ'lektɪŋ] [ðə; ði] [best] ['æp(ə)l] [və'raɪəti] [fɔː(r); fə(r)] [iːtʃ]
Let the table on page 4 guide you in selecting the best apple variety for each
让 这 桌子 在 页 4 指导 你 在 选择 这 最好的 苹果 种类 为了 每个
['resəpi] .
recipe .
食谱 .

参考第 4 页的表格，为每道菜选择最佳的苹果品种。

[ðə; ði] ['fleɪvə(r)] , ['tekstʃə(r)] ,
The flavor , texture ,
这 味道 , 质地 ,

味道、口感、

[ænd; ənd] ['dʒuːsɪnəs] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['fɪnɪʃt] ['prɒdʌkt] [meɪ] ['veəri] ['slaɪtli] [wɪð] [ðə; ði] [kaɪnd] [ɒv; əv]
and juiciness of the finished product may vary slightly with the kind of
和 多汁 的 这 完成的 产品 可能 各不相同 轻微地 和 这 种类 的
['æp(ə)l] [juːst] .
apple used .
苹果 用过的 .

成品的汁水含量可能会因所用苹果的品种而略有不同。

[kə'mɜːʃəli] [kænd] ['æpəlˌsɔːs] [wɒz; wəz] [juːst] [ɪn] [dɪ'veləpɪŋ] [ðə; ði] ['resəpɪz] [ðæt] [kɔːl] [fɔː(r); fə(r)]
Commercially canned applesauce was used in developing the recipes that call for
商业上 罐装 苹果酱 曾是 用过的 在 发展 这 食谱 那 称呼 为了
['æpəlˌsɔːs] .
applesauce .
苹果酱 .

在开发需要用到苹果酱的食谱时，使用的是市售罐装苹果酱。

[ɪf] [juː; jʊ] [juːz] [ˌhəʊm'meɪd] ['æpəlˌsɔːs] [ɪn] [ðiːz] ['resəpɪz] ,
If you use homemade applesauce in these recipes ,
如果 你 使用 自制 苹果酱 在 这些 食谱 ,

如果你在这些食谱中使用自制苹果酱，

[ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['sɪmələ(r)][ɪn] ['swiːtnəs] [ænd; ənd]['dʒuːsɪnəs][tuː; tə] [kə'mɜːʃəli] [kænd]

it	should	be	similar	in	sweetness	and	juiciness	to	commercially	canned
它	应该	是	相似的	在	甜味	和	多汁	到	商业上	罐装

['æpəlˌsɔːs] .

applesauce	.
苹果酱	.

它的甜度和多汁性应该与市售罐装苹果酱相似。

[rɔː] ['æplz] [meɪ] ['dɑːkən] [wen] [ðə; ði][kʌt] ['sɜːfɪs] [ɪz][ɪk'spəʊzd][tuː; tə][eə(r)] ,

Raw	apples	may	darken	when	the	cut	surface	is	exposed	to	air	,
生的	苹果	可能	变暗	什么时候	这	切	表面	是	裸露	到	空气	,

生苹果切面暴露在空气中可能会变黑。

[ɪ'speʃəli] [ɪf] [ðə; ði][fruːt][hæz; həz] [tʌtʃt] [ðə; ði]['aɪən][ɪn][ə; eɪ] [naɪf] [bleɪd] [ɔː(r)] ['tʃɒpə(r)] .

especially	if	the	fruit	has	touched	the	iron	in	a	knife	blade	or	chopper	.
尤其	如果	这	水果	有	感动	这	铁	在	一个	刀	刀刃	或者	直升机	.

尤其是当水果接触过刀刃或切碎机的铁片时。

[prə'tekt] [kʌt] ['æplz] [frɒm; frəm] ['dɑːkənɪŋ] [baɪ]['mɪksɪŋ] [wɪð] [fruːt][dʒuːs] — ['lemən] , ['ɒrɪndʒ] ,

Protect	cut	apples	from	darkening	by	mixing	with	fruit	juice	—	lemon	,	orange	,
保护	切	苹果	从	变暗	经过	混合	和	水果	汁	—	柠檬	,	橙子	,

['greɪpfruːt] , [ɔː(r)]['paɪnæp(ə)l] — [bɪ'fɔː(r)] ['ædɪŋ] ['ʌðə(r)] [ɪn'griːdiənts] .

grapefruit	,	or	pineapple	—	before	adding	other	ingredients	.
柚子	,	或者	菠萝	—	前	添加	其他	原料	.

切开的苹果在加入其他配料之前，可以先与果汁（柠檬汁、橙汁、葡萄柚汁或菠萝汁）混合，以防止苹果变黑。

['æplz] [ɪn][ðə; ði][meɪn] [kɔːs]

Apples	in	the	Main	Course
苹果	在	这	主要的	课程

主菜中的苹果

['mɪnsmiːt] - ['æp(ə)l] [fɪld] ['piːtʃɪz]

Mincemeat	-	apple	filled	peaches
肉馅	-	苹果	已填	桃子

苹果馅桃子

[eit] [s'ɜːvɪŋz]

8	servings
8	份量

8人份

[wʌn][kʌp] ['faɪnli] [tʃɒpt] ['æplz]

1	cup	finely	chopped	apples
1	杯子	精细地	切碎	苹果

杯切碎的苹果

½ [kʌp] ['mɪnsmiːt]

½	cup	mincemeat
½	杯子	肉馅

半杯肉馅

½ [kʌp] ['mɪnɪtʃə(r)] [m'ɑːʃmelˌəʊz]

½	cup	miniature	marshmallows
½	杯子	微型	棉花糖

半杯迷你棉花糖

[eit] [kænd] [piːtʃ] [hɑːvz] , [dreɪnd]

8	canned	peach	halves	,	drained
8	罐装	桃	一半	,	排水

8个罐装桃子（对半切开），沥干水分

[piːtʃ] ['sɪrəp] , [æz; əz] ['niːdɪd]
Peach **sirup** **,** **as** **needed**
桃 糖浆 , 作为 需要

桃子糖浆，按需添加

[mɪks] ['æplz] , ['mɪnsmiːt] , [ænd; ənd] [m'ɑːʃmɛlˌəʊz] .
Mix **apples** **,** **mincemeat** **,** **and** **marshmallows** **.**
混合 苹果 , 肉馅 , 和 棉花糖 .

将苹果、肉馅和棉花糖混合在一起。

[pleɪs] ['piːtʃɪz] [ɪn] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .
Place **peaches** **in** **baking** **dish** **.**
地方 桃子 在 烘烤 盘子 .

将桃子放入烤盘中。

[fɪl] ['sentəz] [wɪð] ['æp(ə)l]['mɪkstʃə(r)] . ['sɛvən]
Fill **centers** **with** **apple** **mixture** **.** **7**
充满 中心 和 苹果 混合物 . 7

将苹果混合物填入中心。7

[pɔː(r)][ə; eɪ] [fjuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv][ðə; ði] [piːtʃ] ['sɪrəp]['ɪntuː] ['bɒtəm] [ɒv; əv] [dɪʃ] .
Pour **a** **few** **tablespoons** **of** **the** **peach** **sirup** **into** **bottom** **of** **dish** **.**
倒 一个 很少 汤匙 的 这 桃 糖浆 进入 底部 的 盘子 .

在盘子底部倒入几汤匙桃子糖浆。

[beɪk] [æt; ət] 375° [ef] . (['mɒdərət] ['ʌv(ə)n]) [fɔː(r); fə(r)][ə'baʊt] - ['mɪnɪts] , [ʌn'tɪl] ['piːtʃɪz] [ɑː(r); ə(r)]
Bake **at** **375°** **F** **.** **(** **moderate** **oven** **)** **for** **about** **20** **minutes** **,** **until** **peaches** **are**
烤 在 375° F . (缓和 烤箱) 为了 关于 - 分钟 , 直到 桃子 是
['θʌrəli] ['hiːtɪd] .
thoroughly **heated** **.**
彻底 加热 .

在 375°F（中等温度）下烘烤约 20 分钟，直到桃子完全加热。

[tuː; tə] [sɜːv] , [ə'reɪndʒ] ['piːtʃɪz] [ɒn]['plætə(r)] [ə'raʊnd] [miːt] .
To **serve** **,** **arrange** **peaches** **on** **platter** **around** **meat** **.**
到 服务 , 安排 桃子 在 拼盘 大约 肉 .

上菜时，将桃子摆放在盘子上，围绕着肉。

['æp(ə)l] ['stʌfɪŋ]
Apple **stuffing**
苹果 馅

苹果馅

[fɔːr] [kʌps] ['stʌfɪŋ]
4 **cups** **stuffing**
4 杯子 馅

杯馅料

¼ [kʌp] ['bʌtə(r)] , [ˌmɑːdʒə'riːn] , [ɔː(r)]['beɪkən] ['drɪpɪŋ]
¼ **cup** **butter** **,** **margarine** **,** **or** **bacon** **drippings**
¼ 杯子 黄油 , 人造黄油 , 或者 熏肉 滴落物

¼ 杯黄油、人造黄油或培根油

½ [kʌp] [tʃɒpt] ['ʌnjən]
½ **cup** **chopped** **onion**
½ 杯子 切碎 洋葱

半杯切碎的洋葱

½ [kʌp] [tʃɒpt] ['seləri]
½ **cup** **chopped** **celery**
½ 杯子 切碎 芹菜

半杯切碎的芹菜

[fɔːr] [kʌps] [daɪst] , [tɑːt] ['æplz]
4 cups diced , tart apples
4 杯子 切丁 , 酸 苹果

杯切丁的酸苹果

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

⅓ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
⅓ cup sugar
⅓ 杯子 糖

三分之一杯糖

[fɔːr] [kʌps] [smɔːl] [bred] [kjuːbz]
4 cups small bread cubes
4 杯子 小的 面包 立方体

杯小面包丁

[melt] [fæt] [ɪn] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['fraɪpæn] .
Melt fat in a large frypan .
熔化 胖的 在 一个 大的 煎锅 .

在大煎锅里融化油脂。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʌnjən] , ['seləri] , [ænd; ənd] ['æplz] .
Add onion , celery , and apples .
添加 洋葱 , 芹菜 , 和 苹果 .

加入洋葱、芹菜和苹果。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] .
Sprinkle with salt and sugar .
撒 和 盐 和 糖 .

撒上盐和糖。

[kʊk] , ['tɜːnɪŋ] [ə'keɪʒnəli] , [fɔː(r); fə(r)] [eɪt] [tuː; tə] - ['mɪnɪts] [ɔː(r)] [ʌn'tɪl] ['æplz] [ɑː(r); ə(r)] ['laɪtli] [braʊn] .
Cook , turning occasionally , for 8 to 10 minutes or until apples are lightly browned .
厨师 , 转弯 偶尔 , 为了 8 到 - 分钟 或者 直到 苹果 是 轻轻 棕色 .

偶尔翻动，煮 8 到 10 分钟，或直到苹果略微变黄。

[ˌeɪ diː 'diː] [bred] [kjuːbz] [ænd; ənd] [tɒs] ['dʒentli] [tuː; tə] [blend] [ɪn'griːdiənts] .
Add bread cubes and toss gently to blend ingredients .
添加 面包 立方体 和 折腾 轻轻地 到 混合 原料 .

加入面包丁，轻轻搅拌均匀。

[haʊ] [tuː; tə] [juːz]
HOW TO USE
如何 到 使用

如何使用

[pɔːk] ['ʃəʊldə(r)] [wɪð] ['æp(ə)l] ['stʌfɪŋ] . — ['sprɪŋk(ə)l] [ðə; ði] [ˌɪn'saɪd] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [fɔːr] - [paʊnd] ,
Pork shoulder with apple stuffing . — Sprinkle the inside of a 4 - pound ,
猪肉 肩膀 和 苹果 馅 . — 撒 这 里面 的 一个 4 - 磅 ,

苹果馅猪肩肉——将苹果馅料撒在4磅重的猪肩肉内部，

[bəʊnd] [freʃ] [pɔːk] ['ʃəʊldə(r)] [wɪð] [wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] , [æz; əz] [dɪ'zaɪəd] .
boned fresh pork shoulder with 1 teaspoon salt and pepper , as desired .
骨 新鲜的 猪肉 肩膀 和 1 茶匙 盐 和 胡椒 , 作为 想要的 .

去骨新鲜猪肩肉，加 1 茶匙盐和适量胡椒粉。

[spred] [wɪð] ['stʌfɪŋ] .
Spread **with** **stuffing** **.**
传播 和 馅 .

抹上馅料。

[fəʊld] [miːt] ['əʊvə(r)] ['stʌfɪŋ] [ænd; ənd]['skjuːə(r)] .
Fold **meat** **over** **stuffing** **and** **skewer** **.**
折叠 肉 超过 馅 和 烤肉串 .

将肉馅折叠起来，用竹签串起来。

[pleɪs] [ɒn][ə; eɪ] [ræk] , [skɪn] [saɪd] [ʌp] , [ɪn][ə; eɪ] ['ʃæləʊ] ['beɪkɪŋ] [pæn] .
Place **on** **a** **rack** **,** **skin** **side** **up** **,** **in** **a** **shallow** **baking** **pan** **.**
地方 在 一个 架子 , 皮肤 边 向上 , 在 一个 浅的 烘烤 平底锅 .

将鸡肉放在烤架上，鸡皮朝上，置于浅烤盘中。

[beɪk] [æt; ət] 325° [ef] . ([sləʊ] ['ʌv(ə)n]) [fɔː(r); fə(r)] [ə'baʊt] 2½ ['aʊəz] [ɔː(r)] [ʌn'tɪl] [miːt] [ɪz] ['tendə(r)]
Bake **at** **325°** **F** **.** **(** **slow** **oven** **)** **for** **about** **2½** **hours** **or** **until** **meat** **is** **tender**
烤 在 325° F . (慢的 烤箱) 为了 关于 2½ 小时 或者 直到 肉 是 投标
[ænd; ənd][ðə; ði][dʒuːs][ɪz][nəʊ][lɒŋgə(r)][pɪŋk] .
and **the** **juice** **is** **no** **longer** **pink** **.**
和 这 汁 是 不 更长 粉色的 .

在 325°F（慢烤箱）下烘烤约 2.5 小时，或直至肉质软嫩且汁液不再呈粉红色。

['swiːtpoʊˌteɪtoʊ] - ['æp(ə)l] ['kæsərəʊl]
Sweetpotato **-** **apple** **casserole**
红薯 - 苹果 沙锅

红薯苹果砂锅

[sɪks] [s'ɜːvɪŋz] , [ə'baʊt] ⅔ [kʌp] [iːtʃ]
6 **servings** **,** **about** **⅔** **cup** **each**
6 份量 , 关于 ⅔ 杯子 每个

人份，每人约 ⅔ 杯

[wʌn][kæn; kən] (- ['aʊnsɪz]) [swiːtpəteɪtoʊz] , [dreɪnd]
1 **can** **(** **18** **ounces** **)** **sweetpotatoes** **,** **drained**
1 能 (- 盎司) 红薯 , 排水

1罐（18盎司）红薯，沥干水分

¼ [kʌp]['swiːtpoʊˌteɪtoʊ]['lɪkwɪd][ɔː(r)] ['ɒrɪndʒ] [dʒuːs]
¼ **cup** **sweetpotato** **liquid** **or** **orange** **juice**
¼ 杯子 红薯 液体 或者 橙子 汁

¼ 杯红薯汁或橙汁

[wʌn][kæn; kən] (- ['aʊnsɪz]) ['æp(ə)l][paɪ] ['fɪlɪŋ]
1 **can** **(** **20** **ounces** **)** **apple** **pie** **filling**
1 能 (- 盎司) 苹果 馅饼 填充

1罐（20盎司）苹果派馅料

[wʌn] ['tiːspuːn] ['greɪtɪd] ['ɒrɪndʒ] [raɪnd] , [ɪf] [dɪ'zaɪəd]
1 **teaspoon** **grated** **orange** **rind** **,** **if** **desired**
1 茶匙 磨碎的 橙子 果皮 , 如果 想要的

如果需要，可加入 1 茶匙磨碎的橙皮。

[wʌn] ['tiːspuːn] ['lemən] [dʒuːs]
1 **teaspoon** **lemon** **juice**
1 茶匙 柠檬 汁

1茶匙柠檬汁

[wʌn] [kʌp] [bred] [kjuːbz]
1 **cup** **bread** **cubes**
1 杯子 面包 立方体

杯面包丁

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)] [ˌmɑːdʒə'riːn] , ['meltɪd]
2 **tablespoons** **butter** **or** **margarine** **,** **melted**
2 汤匙 黄油 或者 人造黄油 , 融化

2汤匙融化的黄油或人造黄油

[ə'reɪndʒ] [swiːtpəteɪtoʊz] [ɪn] [ə; eɪ] [ˌtuːˈtuː] - [kwɔːt] ['kæsərəʊl] .
Arrange **sweetpotatoes** **in** **a** **2** **-** **quart** **casserole** **.**
安排 红薯 在 一个 2 - 夸脱 沙锅 .

将红薯放入 2 夸脱的砂锅中。

[blend] [rɪ'meɪnɪŋ] [ɪn'griːdiənts] [ɪk'sept] [bred] [kjuːbz] [ænd; ənd] [fæt] .
Blend **remaining** **ingredients** **except** **bread** **cubes** **and** **fat** **.**
混合 其余的 原料 除了 面包 立方体 和 胖的 .

将除面包丁和油脂外的剩余食材混合。

[pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [swiːtpəteɪtoʊz] .
Pour **over** **sweetpotatoes** **.**
倒 超过 红薯 .

淋在红薯上。

[mɪks] [bred] [kjuːbz] [wɪð] [fæt] [ænd; ənd] ['sprɪŋk(ə)l] ['əʊvə(r)] ['æplz] .
Mix **bread** **cubes** **with** **fat** **and** **sprinkle** **over** **apples** **.**
混合 面包 立方体 和 胖的 和 撒 超过 苹果 .

将面包丁与油脂混合，撒在苹果上。

[beɪk] [æt; ət] 375° [ef] . (['mɒdərət] ['ʌv(ə)n]) [ʌn'tɪl] ['lɪkwɪd] [ɪz] ['bʌbli] [ænd; ənd] [bred] [kjuːbz] [ɑː(r); ə(r)]
Bake **at** **375°** **F** **.** **(** **moderate** **oven** **)** **until** **liquid** **is** **bubbly** **and** **bread** **cubes** **are**
烤 在 375° F . (缓和 烤箱) 直到 液体 是 起泡酒 和 面包 立方体 是
['laɪtli] [braʊn] .
lightly **browned** **.**
轻轻 棕色 .

在 375°F（中等温度）下烘烤，直到液体冒泡且面包丁呈浅棕色。

[nəʊt] :
NOTE **:**
笔记 :

笔记：

[juː; jʊ] [meɪ] [ə'mɪt] [kænd] [swiːtpəteɪtoʊz] , ['æp(ə)l] [paɪ] ['fɪlɪŋ] , [ænd; ənd] ¼ [kʌp] ['lɪkwɪd] .
You **may** **omit** **canned** **sweetpotatoes** **,** **apple** **pie** **filling** **,** **and** **¼** **cup** **liquid** **.**
你 可能 忽略 罐装 红薯 , 苹果 馅饼 填充 , 和 ¼ 杯子 液体 .

您可以省略罐装红薯、苹果派馅料和 1/4 杯液体。

[ɪn'sted] , [juːz] [ˌtuːˈtuː] [kʌps] [kʊkt] [swiːtpəteɪtoʊz] [ænd; ənd] 2½ [kʌps] [ˌtæpi'əʊkə] ['æplz] ([piː] . -)
Instead **,** **use** **2** **cups** **cooked** **sweetpotatoes** **and** **2½** **cups** **tapioca** **apples** **(** **p** **.** **14** **)**
反而 , 使用 2 杯子 煮熟 红薯 和 2½ 杯子 木薯 苹果 (p . -)
.
:
.

改为使用 2 杯煮熟的红薯和 2½ 杯木薯苹果（第 14 页）。

[p'ænd] ['æp(ə)l] ['wedʒɪz]
Panned **apple** **wedges**
平铺 苹果 楔形

煎苹果块

[sɪks] [s'ɜːvɪŋz] , [ə'baʊt] ½ [kʌp] [iːtʃ]
6 **servings** **,** **about** **½** **cup** **each**
6 份量 , 关于 ½ 杯子 每个

份，每份约 ½ 杯

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)] [ˌmɑːdʒə'riːn]

3	tablespoons	butter	or	margarine
3	汤匙	黄油	或者	人造黄油

3汤匙黄油或人造黄油

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['lemən] [dʒuːs]

1	tablespoon	lemon	juice
1	汤匙	柠檬	汁

1汤匙柠檬汁

[faɪv] [kʌps] [pɛə] ['æp(ə)l] ['wedʒɪz]

5	cups	pared	apple	wedges
5	杯子	精简	苹果	楔形

杯削皮苹果块

⅓ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

⅓	cup	sugar
⅓	杯子	糖

三分之一杯糖

[melt] [fæt] [ɪn] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['fraɪpæn] ['əʊvə(r)] ['mɒdərətli] [ləʊ] [hiːt] .

Melt	fat	in	a	large	frypan	over	moderately	low	heat	.
熔化	胖的	在	一个	大的	煎锅	超过	中等程度	低的	热	.

在大煎锅中用中低火融化油脂。

[mɪks] ['lemən] [dʒuːs] [wɪð] ['æplz] [ænd; ənd] [pɔː(r)] ['ɪntuː] [pæn] .

Mix	lemon	juice	with	apples	and	pour	into	pan	.
混合	柠檬	汁	和	苹果	和	倒	进入	平底锅	.

将柠檬汁与苹果混合，倒入锅中。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['ʃʊgə(r)] . [eit]

Sprinkle	with	sugar	.	8
撒	和	糖	.	8

撒上糖。8

[braʊn] ['æplz] ['laɪtli] [ɒn] [bəuθ] [saɪdz] , ['tɜːnɪŋ] [wʌns] .

Brown	apples	lightly	on	both	sides	,	turning	once	.
棕色的	苹果	轻轻	在	两个都	侧面	,	转弯	一次	.

将苹果两面轻轻烤至棕色，翻面一次即可。

[ɪf] ['æplz] [ɑː(r); ə(r)] [nɒt] ['tendə(r)] , ['kʌvə(r)] [ænd; ənd] [kʊk] ['əʊvə(r)] [ləʊ] [hiːt] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [lɒŋgə(r)] .

If	apples	are	not	tender	,	cover	and	cook	over	low	heat	a	little	longer	.
如果	苹果	是	不是	投标	,	覆盖	和	厨师	超过	低的	热	一个	小的	更长	.

如果苹果不够软烂，盖上盖子，用小火再煮一会儿。

['sɜːvɪŋ] [sə'dʒestʃənz]

SERVING	SUGGESTIONS
服务	建议

食用建议

[p'ænd] ['æplz] [ɑː(r); ə(r)] [ɪ'speʃəli] [gʊd] [sɜːvd] [wɪð] [pɔːk] , [hæm] , [fraɪd] ['tʃɪkɪn] , [ɔː(r)] [swiːtpəteɪtoʊz] .

Panned	apples	are	especially	good	served	with	pork	,	ham	,	fried	chicken	,	or	sweetpotatoes	.
平铺	苹果	是	尤其	好的	服务	和	猪肉	,	火腿	,	油煎	鸡	,	或者	红薯	.

煎苹果尤其适合搭配猪肉、火腿、炸鸡或红薯食用。

[ɔː(r)] , [fɪl] [hɑːvz] [ɒv; əv] [beɪkt] , ['siːz(ə)nd] ['eɪkɔːn] [skwɒʃ] [wɪð] [p'ænd] ['æplz] .

Or	,	fill	halves	of	baked	,	seasoned	acorn	squash	with	panned	apples	.
或者	,	充满	一半	的	烘焙	,	经验丰富的	橡子	壁球	和	平铺	苹果	.

或者，将烤好的、调味过的橡子南瓜切成两半，填入煎过的苹果。

['æplz] [ɪn]['sælədz]
Apples **in** **Salads**
苹果 在 沙拉

沙拉里的苹果

['dʒelid]['æp(ə)l] - [nʌt]['sæləd]
Jellied **apple** **-** **nut** **salad**
果冻 苹果 - 坚果 沙拉

苹果坚果冻沙拉

[sɪks] [s'ɜːvɪŋz] , [ə'baʊt] ⅔ [kʌp] [iːtʃ]
6 **servings** **,** **about** **⅔** **cup** **each**
6 份量 , 关于 ⅔ 杯子 每个

人份，每人约 ⅔ 杯

[wʌn] ['pækɪdʒ] ([θriː] ['aʊnsɪz]) ['lemən] - ['fleɪvəd] ['dʒelətɪn]
1 **package** **(** **3** **ounces** **)** **lemon** **-** **flavored** **gelatin**
1 包裹 (3 盎司) 柠檬 - 调味 明胶

包（3 盎司）柠檬味明胶

[wʌn][kʌp] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)]
1 **cup** **boiling** **water**
1 杯子 沸腾 水

杯沸水

¾ [kʌp][kəʊld]['wɔːtə(r)]
¾ **cup** **cold** **water**
¾ 杯子 寒冷的 水

¾ 杯冷水

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['lemən][dʒuːs]
1 **tablespoon** **lemon** **juice**
1 汤匙 柠檬 汁

1汤匙柠檬汁

⅛ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
⅛ **teaspoon** **salt**
⅛ 茶匙 盐

⅛茶匙盐

½ [kʌp] ['faɪnli] [tʃɒpt] ['seləri]
½ **cup** **finely** **chopped** **celery**
½ 杯子 精细地 切碎 芹菜

半杯切碎的芹菜

1½ [kʌps] [tʃɒpt] ['æplz]
1½ **cups** **chopped** **apples**
1½ 杯子 切碎 苹果

1.5 杯切碎的苹果

¼ [kʌp] [tʃɒpt] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz]
¼ **cup** **chopped** **pecans**
¼ 杯子 切碎 山核桃

¼ 杯切碎的山核桃

[dɪ'zɒlv] [ðə; ði]['dʒelətɪn][ɪn][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .
Dissolve **the** **gelatin** **in** **the** **boiling** **water** **.**
溶解 这 明胶 在 这 沸腾 水 .

将明胶溶于沸水中。

[ˌeɪ diː 'diː][kəʊld]['wɔːtə(r)] , ['lemən][dʒuːs] , [ænd; ənd][sɔːlt] .
Add **cold** **water** **,** **lemon** **juice** **,** **and** **salt** **.**
添加 寒冷的 水 , 柠檬 汁 , 和 盐 .

加入冷水、柠檬汁和盐。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] ['slaɪtli] ['θɪkənd] .
Chill **until** **slightly** **thickened** **.**
寒意 直到 轻微地 增稠 .

冷藏至略微浓稠。

[stɜː(r)] [rɪ'meɪnɪŋ] [ɪn'griːdiənts] ['ɪntuː][ðə; ðɪ]['dʒelətɪn] .
Stir **remaining** **ingredients** **into** **the** **gelatin** **.**
搅拌 其余的 原料 进入 这 明胶 .

将剩余的材料拌入明胶中。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl][fɜːm] .
Chill **until** **firm** **.**
寒意 直到 公司 .

冷藏至凝固。

[ˌveəri'eɪʃ(ə)n]
VARIATION
变化

变化

['wɔːldɔːf]['sæləd] . — [ə'mɪt]['dʒelətɪn] , ['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd]['lemən][dʒuːs] .
Waldorf **salad** **.** **—** **Omit** **gelatin** **,** **water** **,** **and** **lemon** **juice** **.**
华德福 沙拉 . — 忽略 明胶 , 水 , 和 柠檬 汁 .

华尔道夫沙拉——省略明胶、水和柠檬汁。

[juːz] 2½ [kʌps] ['æplz] .
Use **2½** **cups** **apples** **.**
使用 2½ 杯子 苹果 .

使用 2.5 杯苹果。

[mɪks][ɔːl] [ɪn'griːdiənts] , [ænd; ənd][blend][ɪn] ¼ [kʌp]['sæləd] ['dresɪŋ] [ɔː(r)] [ˌmeɪə'neɪz] .
Mix **all** **ingredients** **,** **and** **blend** **in** **¼** **cup** **salad** **dressing** **or** **mayonnaise** **.**
混合 全部 原料 , 和 混合 在 ¼ 杯子 沙拉 敷料 或者 蛋黄酱 .

将所有食材混合，然后拌入 1/4 杯沙拉酱或蛋黄酱。

[meɪks] [sɪks] [s'ɜːvɪŋz] , ½ [kʌp] [iːtʃ] .
Makes **6** **servings** **,** **½** **cup** **each** **.**
制作 6 份量 , ½ 杯子 每个 .

可做6份，每份½杯。

['tʃɪkɪn] - [ɔː(r)] ['tɜːki] - ['æp(ə)l]['sæləd]
Chicken **-** **or** **turkey** **-** **apple** **salad**
鸡 - 或者 火鸡 - 苹果 沙拉

鸡肉或火鸡苹果沙拉

[sɪks] [s'ɜːvɪŋz] , [ə'baʊt] ¾ [kʌp] [iːtʃ]
6 **servings** **,** **about** **¾** **cup** **each**
6 份量 , 关于 ¾ 杯子 每个

份，每份约 ¾ 杯

[ˌtuː'tuː][kʌps] [kʊkt] , [tʃɒpt] ['tʃɪkɪn] [ɔː(r)] ['tɜːki]
2 **cups** **cooked** **,** **chopped** **chicken** **or** **turkey**
2 杯子 煮熟 , 切碎 鸡 或者 火鸡

杯煮熟切碎的鸡肉或火鸡肉

[ˌtuː'tuː][kʌps] [daɪst] [ɔː(r)] [slaɪst] ['æplz]
2 **cups** **diced** **or** **sliced** **apples**
2 杯子 切丁 或者 切片 苹果

杯切丁或切片的苹果

½ [kʌp] [tʃɒpt] ['seləri]
½ **cup** **chopped** **celery**
½ 杯子 切碎 芹菜

半杯切碎的芹菜

⅓ [tuː; tə] ½ [kʌp] [ˌmeɪə'neɪz] [ɔː(r)]['sæləd] ['dresɪŋ]
⅓ to ½ cup mayonnaise or salad dressing
⅓ 到 ½ 杯子 蛋黄酱 或者 沙拉 敷料

⅓ 至 ½ 杯蛋黄酱或沙拉酱

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['lemən][dʒuːs] , [ɪf] [dɪ'zaɪəd]
1 tablespoon lemon juice , if desired
1 汤匙 柠檬 汁 , 如果 想要的

如果需要，可加入1汤匙柠檬汁

[kəm'baɪn] [ɪn'griːdiənts] ; [mɪks] [wel] .
Combine ingredients ; mix well .
结合 原料 ; 混合 出色地 .

将所有材料混合均匀。

[nəʊt] :
NOTE :
笔记 :

笔记:

[ɪf] [prɪ'fɜːd] , ['mɔɪsn] [ðə; ði]['sæləd] [wɪð] [frentʃ] ['dresɪŋ] [ænd; ənd][ə'mɪt][ðə; ði] [ˌmeɪə'neɪz] [ɔː(r)]
If preferred , moisten the salad with french dressing and omit the mayonnaise or
如果 首选 , 濡 这 沙拉 和 法语 敷料 和 忽略 这 蛋黄酱 或者
['sæləd] ['dresɪŋ] .
salad dressing .
沙拉 敷料 .

如果喜欢，可以用法式沙拉酱拌沙拉，省略蛋黄酱或沙拉酱。

[ˌverɪ'eʃən]
VARIATIONS
变体

变体

[pɔːk] - , [hæm] - , [ɔː(r)] [viːl] - ['æp(ə)l]['sæləd] . — [juːz][wʌn][ɒv; əv] [ðiːz] [kʊkt] [miːts] [ɪn'sted] [ɒv; əv]
Pork - , ham - , or veal - apple salad . — Use one of these cooked meats instead of
猪肉 - , 火腿 - , 或者 小牛肉 - 苹果 沙拉 . — 使用 一 的 这些 煮熟 肉类 反而 的
['pəʊltri] .
poultry .
家禽 .

猪肉苹果沙拉、火腿苹果沙拉或小牛肉苹果沙拉——用这些熟肉代替家禽。

['tuːnəˌfɪʃ] - ['æp(ə)l]['sæləd] . — [juːz] - - [ɔː(r)] - - [aʊns] [kæn; kən][ɒv; əv] ['tuːnəˌfɪʃ] [ɪn'sted] [ɒv; əv]
Tunafish - apple salad . — Use 13 - or 14 - ounce can of tunafish instead of
金枪鱼 - 苹果 沙拉 . — 使用 - - 或者 - - 盎司 能 的 金枪鱼 反而 的
['pəʊltri] .
poultry .
家禽 .

金枪鱼苹果沙拉——用 13 或 14 盎司的罐装金枪鱼代替家禽。

[tʃiːz] - ['æp(ə)l]['sæləd] . — [ə'mɪt][ðə; ði] ['pəʊltri] .
Cheese - apple salad . — Omit the poultry .
奶酪 - 苹果 沙拉 . — 忽略 这 家禽 .

奶酪苹果沙拉——不放禽肉。

[juːz][θriː][kʌps][ɒv; əv] ['æplz] [ɪn][ðə; ði]['resəpi][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp] [daɪst] [tʃiːz] .
Use 3 cups of apples in the recipe and add 1 cup diced cheese .
使用 3 杯子 的 苹果 在 这 食谱 和 添加 1 杯子 切丁 奶酪 .

食谱中使用 3 杯苹果，并加入 1 杯切丁的奶酪。

['æp(ə)l] - [fruːt] [ˌkɒmbɪ'neɪʃnz]
Apple - fruit combinations
苹果 - 水果 组合

苹果水果组合

[fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ]['teɪsti][ænd; ənd]['kʌləf(ə)l]['sæləd] , [fruːt] [kʌp] , [ɔː(r)] [dɪ'zɜːt] , [kəm'baɪn] ['æplz] [ænd; ənd]

For	a	tasty	and	colorful	salad	,	fruit	cup	,	or	dessert	,	combine	apples	and
为了	一个	可口	和	丰富多彩的	沙拉	,	水果	杯子	,	或者	甜点	,	结合	苹果	和

['ʌðə(r)] [fruːts] ,

other	fruits	,
其他	水果	,

将苹果与其他水果混合，即可制成美味又色彩缤纷的沙拉、水果杯或甜点。

[kʌt] [ɔː(r)] ['sekʃənd] .

cut	or	sectioned	.
切	或者	分段	.

切割或分段。

[fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ]['sæləd] , [juːz] [lɑːdʒ] ['piːsɪz] , [dreɪn] [ðə; ði] [fruːt] , [ænd; ənd] [pleɪs] [ɒn] [griːnz] .

For	a	salad	,	use	large	pieces	,	drain	the	fruit	,	and	place	on	greens	.
为了	一个	沙拉	,	使用	大的	件	,	流走	这	水果	,	和	地方	在	青菜	.

做沙拉时，选用大块水果，沥干水分，放在蔬菜上。

[fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [fruːt] [kʌp] [ɔː(r)] [dɪ'zɜːt] , [juːz] [smɔːlə(r)] ['piːsɪz] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [fruːt] [dʒuːs]

For	a	fruit	cup	or	dessert	,	use	smaller	pieces	and	add	a	little	fruit	juice
为了	一个	水果	杯子	或者	甜点	,	使用	较小的	件	和	添加	一个	小的	水果	汁

.

:

.

做水果杯或甜点时，请使用小块水果，并加入少许果汁。

[tuː; tə] [meɪk] [sɪks] ½ - [tuː; tə] ⅔ - [kʌp] [sˈɜːvɪŋz] , [traɪ] [wʌn] [ɒv; əv] [ðiːz] [ˌkɒmbɪ'neɪʃnz] :

To	make	six	½	-	to	⅔	-	cup	servings	,	try	one	of	these	combinations	:
到	制作	六	½	-	到	⅔	-	杯子	份量	,	尝试	一	的	这些	组合	:

要制作六份（每份 ½ 至 ⅔ 杯），请尝试以下组合之一：

• [wʌn] [bə'nɑːnə] , [wʌn] [kʌp] ['paɪnæp(ə)l] ['tɪdbɪts] , [ˌtuː'tuː] ['æplz] .

•	1	banana	,	1	cup	pineapple	tidbits	,	2	apples	.
•	1	香蕉	,	1	杯子	菠萝	零碎信息	,	2	苹果	.

• 1 根香蕉，1 杯菠萝丁，2 个苹果。

• [wʌn] [kʌp] ['strɔːb(ə)riz] , [ˌtuː'tuː] ['ɒrɪndʒɪz] , [ˌtuː'tuː] ['æplz] , ½ [kʌp] [ˌmɑːʃ'mæləʊ] ['bɪts] .

•	1	cup	strawberries	,	2	oranges	,	2	apples	,	½	cup	marshmallow	bits	.
•	1	杯子	草莓	,	2	橙子	,	2	苹果	,	½	杯子	棉花糖	比特	.

• 1 杯草莓，2 个橙子，2 个苹果，½ 杯棉花糖碎。

• [wʌn] [kʌp] ['krænbəri] [sɔːs] , [ˌtuː'tuː] ['ɒrɪndʒɪz] , [ˌtuː'tuː] ['æplz] .

•	1	cup	cranberry	sauce	,	2	oranges	,	2	apples	.
•	1	杯子	蔓越莓	酱	,	2	橙子	,	2	苹果	.

• 1 杯蔓越莓酱，2 个橙子，2 个苹果。

• [wʌn] [bə'nɑːnə] , [wʌn] ['æp(ə)l] , [wʌn] [kʌp] [dɑːk] [swiːt] ['tʃeriz] , [ˌtuː'tuː] ['ɒrɪndʒɪz] . [naɪn]

•	1	banana	,	1	apple	,	1	cup	dark	sweet	cherries	,	2	oranges	.	9
•	1	香蕉	,	1	苹果	,	1	杯子	黑暗的	甜的	樱桃	,	2	橙子	.	9

• 1根香蕉，1个苹果，1杯黑樱桃，2个橙子。9

['kærət] - ['æp(ə)l] ['sæləd]

Carrot	-	apple	salad
胡萝卜	-	苹果	沙拉

胡萝卜苹果沙拉

[sɪks] [sˈɜːvɪŋz] , ⅔ [kʌp] [iːtʃ]

6	servings	,	⅔	cup	each
6	份量	,	⅔	杯子	每个

份，每份 ⅔ 杯

[wʌn] [lɑːdʒ] ['kærət] , ['ʃredɪd]

1	large	carrot	,	shredded
1	大的	胡萝卜	,	碎

1根大胡萝卜，切丝

[θriː] [kʌps] [daɪst] ['æplz]

3	cups	diced	apples
3	杯子	切丁	苹果

杯苹果丁

⅓ [kʌp] ['reɪzɪnz]

⅓	cup	raisins
⅓	杯子	葡萄干

三分之一杯葡萄干

⅓ [kʌp] ['sæləd] ['dresɪŋ] [ɔː(r)] [ˌmeɪə'neɪz]

⅓	cup	salad	dressing	or	mayonnaise
⅓	杯子	沙拉	敷料	或者	蛋黄酱

三分之一杯沙拉酱或蛋黄酱

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['lemən] [dʒuːs] , [ɪf] [dɪ'zaɪəd]

1	tablespoon	lemon	juice	,	if	desired
1	汤匙	柠檬	汁	,	如果	想要的

如果需要，可加入1汤匙柠檬汁

⅛ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

⅛	teaspoon	salt
⅛	茶匙	盐

⅛茶匙盐

[kəm'baɪn] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd] [mɪks] [wel] .

Combine	ingredients	and	mix	well	.
结合	原料	和	混合	出色地	.

将所有材料混合均匀。

['kæbɪdʒ] - ['æp(ə)l] ['sæləd]

Cabbage	-	apple	salad
卷心菜	-	苹果	沙拉

卷心菜苹果沙拉

[sɪks] [s'ɜːvɪŋz] , ½ [kʌp] [iːtʃ]

6	servings	,	½	cup	each
6	份量	,	½	杯子	每个

份，每份 ½ 杯

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['ʃredɪd] ['kæbɪdʒ]

2	cups	shredded	cabbage
2	杯子	碎	卷心菜

2杯切碎的卷心菜

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [daɪst] ['æplz]

2	cups	diced	apples
2	杯子	切丁	苹果

杯切丁苹果

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['slivə] ['ɑːməndz] , ['təʊstɪd]

2	tablespoons	slivered	almonds	,	toasted
2	汤匙	切片	杏仁	,	烤过的

2汤匙烤杏仁片

⅓ [kʌp] ['sæləd] ['dresɪŋ]

⅓	cup	salad	dressing
⅓	杯子	沙拉	敷料

三分之一杯沙拉酱

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['lemən] [dʒuːs]
1 tablespoon lemon juice
1 汤匙 柠檬 汁

1汤匙柠檬汁

[wʌn] ['tiːspuːn] ['ʃʊgə(r)]
1 teaspoon sugar
1 茶匙 糖

1茶匙糖

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[kəm'baɪn] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd] [mɪks] [wel] .
Combine ingredients and mix well .
结合 原料 和 混合 出色地 .

将所有材料混合均匀。

['æplz] [ɪn] [bredz]
Apples in Breads
苹果 在 面包

面包里的苹果

['æp(ə)l] [spaɪs] ['mʌfɪn]
Apple spice muffins
苹果 香料 松饼

苹果香料松饼

- ['mʌfɪn]
12 muffins
- 松饼

12个松饼

¾ [kʌp] [mɪlk]
¾ cup milk
¾ 杯子 牛奶

¾ 杯牛奶

[wʌn] [eg] , ['biːt(ə)n]
1 egg , beaten
1 蛋 , 被打败

1个鸡蛋，打散

¼ [kʌp] ['meltɪd] [fæt]
¼ cup melted fat
¼ 杯子 融化 胖的

¼ 杯融化的脂肪

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['ʌn'siftid] ['flaʊə(r)]
2 cups unsifted flour
2 杯子 未经筛选的 面粉

2杯未过筛面粉

½ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
½ cup sugar
½ 杯子 糖

半杯糖

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
1 tablespoon baking powder
1 汤匙 烘烤 粉末

1汤匙泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[wʌn] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
1 teaspoon cinnamon
1 茶匙 肉桂

1茶匙肉桂

[wʌn] [kʌp] ['faɪnli] [tʃɒpt] ['æplz]
1 cup finely chopped apples
1 杯子 精细地 切碎 苹果

杯切碎的苹果

¼ [kʌp] ['reɪzɪnz]
¼ cup raisins
¼ 杯子 葡萄干

¼ 杯葡萄干

[ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] [tuː; tə] [eg] ; [stɜː(r)] [ɪn] [fæt] .
Add milk to egg ; stir in fat .
添加 牛奶 到 蛋 ; 搅拌 在 胖的 .

将牛奶加入鸡蛋中；拌入油脂。

[mɪks] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] ['θʌrəli] ; [stɜː(r)] [ɪn] ['æplz] [ænd; ənd] ['reɪzɪnz] .
Mix dry ingredients thoroughly ; stir in apples and raisins .
混合 干燥 原料 彻底 ; 搅拌 在 苹果 和 葡萄干 .

将干料充分混合；拌入苹果和葡萄干。

[ˌeɪ diː 'diː] ['lɪkwɪd] ['mɪkstʃə(r)] [ænd; ənd] [stɜː(r)] [dʒʌst] [ʌn'tɪl] [məʊst] [ɒv; əv] [ðə; ði] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] [ɑː(r); ə(r)] ['mɔɪsnd] .
Add liquid mixture and stir just until most of the dry ingredients are moistened .
添加 液体 混合物 和 搅拌 只是 直到 最多 的 这 干燥 原料 是 湿润 .

加入液体混合物，搅拌至大部分干料湿润即可。

[duː; də] [nɒt] [ˌəʊvə'mɪks] ; ['bætə(r)] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] ['lʌmpi] .
Do not overmix ; batter should be lumpy .
做 不是 过度混合 ; 连击 应该 是 凹凸不平 .

不要过度搅拌；面糊应该有颗粒感。

[fɪl] [griːzd] ['mʌfɪn] [tɪnz] [tuː] - [θɜːdz] [fʊl] .
Fill greased muffin tins two - thirds full .
充满 涂油 松饼 罐头 二 - 三分之一 满的 .

将抹了油的松饼模具装满三分之二。

[beɪk] [æt; ət] 400° [ef] . ([hɒt] ['ʌv(ə)n]) - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] [ʌn'tɪl] ['gəʊldən] [braʊn] .
Bake at 400° F . (hot oven) 20 to 25 minutes until golden brown .
烤 在 400° F . (热的 烤箱) - 到 - 分钟 直到 金的 棕色的 .

在 400°F（高温烤箱）下烘烤 20 至 25 分钟，直至呈金黄色。

['æp(ə)l] ['kɔfikeik]
Apple coffeecake
苹果 咖啡蛋糕

苹果咖啡蛋糕

[naɪn] [s'ɜːvɪŋz] , [θriː] [baɪ] [θriː] ['ɪntʃɪz] [iːtʃ]
9 servings , 3 by 3 inches each
9 份量 , 3 经过 3 英寸 每个

9份，每份3英寸见方。

½ [kʌp] [lait] [braʊn] ['ʃʊgə(r)]
½ cup light brown sugar
½ 杯子 光 棕色的 糖

半杯浅棕糖

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊə(r)]
2 tablespoons flour
2 汤匙 面粉

2汤匙面粉

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)][ɔː(r)][ˌmɑːdʒə'riːn]
2 tablespoons butter or margarine
2 汤匙 黄油 或者 人造黄油

2汤匙黄油或人造黄油

[wʌn][tuː; tə][ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən] , [æz; əz] [dɪ'zaɪəd]
1 to 2 teaspoons cinnamon , as desired
1 到 2 茶匙 肉桂 , 作为 想要的

根据个人喜好，加入1至2茶匙肉桂粉。

½ [tuː; tə] ¾ ; [kʌp] ['ʃʊgə(r)] , [æz; əz] [dɪ'zaɪəd]
½ to ¾ ; cup sugar , as desired
½ 到 ¾ ; 杯子 糖 , 作为 想要的

½ 至 ¾ 杯糖，根据个人喜好而定

¼ [kʌp] ['ʃɔːtnɪŋ]
¼ cup shortening
¼ 杯子 缩短

¼ 杯起酥油

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

½ [kʌp] [mɪlk]
½ cup milk
½ 杯子 牛奶

半杯牛奶

1½ [kʌps] ['ʌn'siftid] ['flaʊə(r)]
1½ cups unsifted flour
1½ 杯子 未经筛选的 面粉

1.5 杯未过筛面粉

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
2 teaspoons baking powder
2 茶匙 烘烤 粉末

2茶匙泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['θɪnli] [slaɪst] ['æplz]
2 cups thinly sliced apples
2 杯子 薄薄的 切片 苹果

杯切成薄片的苹果

[blend] [tə'geðə(r)] [ðə; ði] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] , [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊə(r)] , ['bʌtə(r)] [ɔː(r)] [ˌmɑːdʒə'riːn] ,

Blend	**together**	**the**	**brown**	**sugar**	**,**	**2**	**tablespoons**	**flour**	**,**	**butter**	**or**	**margarine**	**,**
混合	一起	这	棕色的	糖	,	2	汤匙	面粉	,	黄油	或者	人造黄油	,

[ænd; ənd] ['sɪnəmən] .

and	**cinnamon**	**.**
和	肉桂	.

将红糖、2汤匙面粉、黄油或人造黄油和肉桂混合在一起。

[ɪn] [ə'nʌðə(r)] [bəʊl] , [kəm'baɪn] ['ʃʊgə(r)] , ['ʃɔːtnɪŋ] , [ænd; ənd] [eg] ; [biːt] ['θʌrəli] .

In	**another**	**bowl**	**,**	**combine**	**sugar**	**,**	**shortening**	**,**	**and**	**egg**	**;**	**beat**	**thoroughly**	**.**
在	其他	碗	,	结合	糖	,	缩短	,	和	蛋	;	打	彻底	.

在另一个碗中，将糖、起酥油和鸡蛋混合；充分搅拌。

[stɜː(r)] [ɪn] [mɪlk] .

Stir	**in**	**milk**	**.**
搅拌	在	牛奶	.

加入牛奶搅拌。

[mɪks] 1½ [kʌps] ['flaʊə(r)] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [ænd; ənd] [sɔːlt] ['θʌrəli] ; [stɜː(r)] ['ɪntuː] [eg] ['mɪkstʃə(r)]

Mix	**1½**	**cups**	**flour**	**,**	**baking**	**powder**	**,**	**and**	**salt**	**thoroughly**	**;**	**stir**	**into**	**egg**	**mixture**
混合	1½	杯子	面粉	,	烘烤	粉末	,	和	盐	彻底	;	搅拌	进入	蛋	混合物

[dʒʌst] [ʌn'tɪl] [smuːð] .

just	**until**	**smooth**	**.**
只是	直到	光滑的	.

将 1½ 杯面粉、泡打粉和盐充分混合；搅拌至蛋液顺滑即可。

[spred] [hɑːf] [ðə; ði] ['bætə(r)] [ɪn] [ə; eɪ] [griːzd] [naɪn] - [ɪntʃ] [skweə(r)] [pæn] ; ['kʌvə(r)] [wɪð] [hɑːf] [ðə; ði]

Spread	**half**	**the**	**batter**	**in**	**a**	**greased**	**9**	**-**	**inch**	**square**	**pan**	**;**	**cover**	**with**	**half**	**the**
传播	一半	这	连击	在	一个	涂油	9	-	英寸	正方形	平底锅	;	覆盖	和	一半	这

['æplz] ;

apples	**;**
苹果	;

将一半面糊铺在抹了油的 9 英寸方形烤盘中；盖上苹果的一半；

[tɒp] [wɪð] [hɑːf] [ðə; ði] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] ['mɪkstʃə(r)] .

top	**with**	**half**	**the**	**brown**	**sugar**	**mixture**	**.**
顶部	和	一半	这	棕色的	糖	混合物	.

在上面撒上红糖混合物的一半。

[rɪ'piːt] .

Repeat	**.**
重复	.

重复。

[beɪk] [æt; ət] 375° [ef] . (['mɒdərət] ['ʌv(ə)n]) [fɔː(r); fə(r)] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] [ɔː(r)] [ʌn'tɪl] [keɪk] [ɪz] [set] .

Bake	**at**	**375°**	**F**	**.**	**(**	**moderate**	**oven**	**)**	**for**	**45**	**to**	**50**	**minutes**	**or**	**until**	**cake**	**is**	**set**	**.**
烤	在	375°	F	.	(	缓和	烤箱	)	为了	-	到	-	分钟	或者	直到	蛋糕	是	放	.

在 375°F（中等温度）下烘烤 45 至 50 分钟，或直至蛋糕凝固。

[nəʊt] :

NOTE	**:**
笔记	:

笔记：

[ɪf] [prɪ'fɜːd] , [pʊt] [ɔːl] [ðə; ði] ['bætə(r)] [ɪn] [ðə; ði] [pæn] [æt; ət] [wʌns] .

If	**preferred**	**,**	**put**	**all**	**the**	**batter**	**in**	**the**	**pan**	**at**	**once**	**.**
如果	首选	,	放	全部	这	连击	在	这	平底锅	在	一次	.

如果喜欢，也可以一次性将所有面糊倒入锅中。

[ə'reɪndʒ] ['æplz] [ɒn] [tɒp] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['bætə(r)] [ænd; ənd] ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] ['mɪkstʃə(r)] . -

Arrange	**apples**	**on**	**top**	**of**	**the**	**batter**	**and**	**sprinkle**	**with**	**brown**	**sugar**	**mixture**	**.**	**10**
安排	苹果	在	顶部	的	这	连击	和	撒	和	棕色的	糖	混合物	.	-

将苹果片铺在面糊上，撒上红糖混合物。10

['æplz] [ɪn] [keɪks] [ænd; ənd] ['kʊkiz]

Apples	in	Cakes	and	Cookies
苹果	在	蛋糕	和	曲奇饼

蛋糕和饼干中的苹果

['æpəlˌsɔːs] [drɒp] ['kʊkiz]

Applesauce	drop	cookies
苹果酱	降低	曲奇饼

苹果酱曲奇

[meɪks] [faɪv]['dʌz(ə)n]

Makes	5	dozen
制作	5	打

可做5打

½ [kʌp] ['sɔfənd] ['ʃɔːtnɪŋ] , ['bʌtə(r)] , [ɔː(r)][ˌmɑːdʒə'riːn]

½	cup	softened	shortening	,	butter	,	or	margarine
½	杯子	软化	缩短	,	黄油	,	或者	人造黄油

半杯软化的起酥油、黄油或人造黄油

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

1	cup	sugar
1	杯子	糖

杯糖

[wʌn] [eg]

1	egg
1	蛋

1个鸡蛋

[wʌn] [kʌp] ['ʌn'siftid] ['flaʊə(r)]

1	cup	unsifted	flour
1	杯子	未经筛选的	面粉

杯未过筛面粉

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

1	tablespoon	baking	powder
1	汤匙	烘烤	粉末

1汤匙泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	teaspoon	salt
½	茶匙	盐

½茶匙盐

[wʌn] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]

1	teaspoon	cinnamon
1	茶匙	肉桂

1茶匙肉桂

½ ['tiːspuːn] [kləʊvz]

½	teaspoon	cloves
½	茶匙	丁香

½茶匙丁香

½ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]

½	teaspoon	nutmeg
½	茶匙	肉豆蔻

半茶匙肉豆蔻

[wʌn] [kʌp] ['æpəlˌsɔːs]

1	cup	applesauce
1	杯子	苹果酱

杯苹果酱

[wʌn] [kʌp] ['reɪzɪnz]
1 **cup** **raisins**
1 杯子 葡萄干

杯葡萄干

1¾ [kʌps] [kwɪk] [rəʊld] [əʊts]
1¾ **cups** **quick** **rolled** **oats**
1¾ 杯子 快的 滚动 燕麦

1¾ 杯快熟燕麦片

[biːt] [fæt][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] [tə'geðə(r)] [ʌn'tɪl] ['kriːmi] .
Beat **fat** **and** **sugar** **together** **until** **creamy** **.**
打 胖的 和 糖 一起 直到 奶油状 .

用打蛋器将油脂和糖一起搅拌至顺滑。

[biːt] [ɪn][ðə; ði] [eg] .
Beat **in** **the** **egg** **.**
打 在 这 蛋 .

打入鸡蛋。

[kəm'baɪn] [ænd; ənd] ['θʌrəli] [mɪks][ɔːl][draɪ] [ɪn'griːdiənts] [ɪk'sept] [rəʊld] [əʊts] .
Combine **and** **thoroughly** **mix** **all** **dry** **ingredients** **except** **rolled** **oats** **.**
结合 和 彻底 混合 全部 干燥 原料 除了 滚动 燕麦 .

除燕麦片外，将所有干料混合均匀。

[stɜː(r)]['ɪntuː] ['kriːmi] ['mɪkstʃə(r)] [ʌn'tɪl] ['blendɪd] .
Stir **into** **creamy** **mixture** **until** **blended** **.**
搅拌 进入 奶油状 混合物 直到 混合 .

搅拌至与奶油混合物完全融合。

[stɜː(r)][ɪn] ['æpəlˌsɔːs] .
Stir **in** **applesauce** **.**
搅拌 在 苹果酱 .

拌入苹果酱。

[stɜː(r)][ɪn]['reɪzɪnz][ænd; ənd] [rəʊld] [əʊts] .
Stir **in** **raisins** **and** **rolled** **oats** **.**
搅拌 在 葡萄干 和 滚动 燕麦 .

拌入葡萄干和燕麦片。

[drɒp] [baɪ] ['tiːspuːn,ful] [griːzd] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .
Drop **by** **teaspoonfuls** **greased** **baking** **sheet** **.**
降低 经过 茶匙 涂油 烘烤 床单 .

用茶匙舀取面糊，滴在涂了油的烤盘上。

[beɪk] [æt; ət] 375° [ef] . (['mɒdərət] ['ʌv(ə)n]) [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] [ɔː(r)][ʌn'tɪl] ['laɪtli] [braʊn] .
Bake **at** **375°** **F** **.** **(** **moderate** **oven** **)** **about** **15** **minutes** **or** **until** **lightly** **browned** **.**
烤 在 375° F . (缓和 烤箱) 关于 - 分钟 或者 直到 轻轻 棕色 .

在 375°F（中等温度）下烘烤约 15 分钟或直至表面呈浅棕色。

['æpəlˌsɔːs] ['fɪlɪŋ] [ɔː(r)] ['tɒpɪŋ]
Applesauce **Filling** **or** **topping**
苹果酱 填充 或者 配料

苹果酱馅料或浇头

[fɔː(r); fə(r)] [tuː] [eit] - [ɪntʃ] [keɪk] ['leɪəz] [ɔː(r)][ə; eɪ][naɪn] - [baɪ] - - [ɪntʃ] [keɪk]
For **two** **8** **-** **inch** **cake** **layers** **or** **a** **9** **-** **by** **12** **-** **inch** **cake**
为了 二 8 - 英寸 蛋糕 层 或者 一个 9 - 经过 - - 英寸 蛋糕

适用于两个 8 英寸蛋糕层或一个 9 英寸 x 12 英寸的蛋糕

⅓ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgə(r)]
⅓ **cup** **brown** **sugar**
⅓ 杯子 棕色的 糖

三分之一杯红糖

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['kɔːnstɑːtʃ]
2 **tablespoons** **cornstarch**
2 汤匙 玉米淀粉

2汤匙玉米淀粉

½ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]
½ **teaspoon** **nutmeg**
½ 茶匙 肉豆蔻

半茶匙肉豆蔻

½ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
½ **teaspoon** **cinnamon**
½ 茶匙 肉桂

½茶匙肉桂

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] (16½ - [aʊns] [kæn; kən]) ['æpəlˌsɔːs]
2 **cups** **(** **16½** **-** **ounce** **can** **)** **applesauce**
2 杯子 (16½ - 盎司 能) 苹果酱

杯（16½ 盎司罐装）苹果酱

½ [kʌp] [tʃɒpt] [nʌts] , [ɪf] [dɪˈzaɪəd]
½ **cup** **chopped** **nuts** **,** **if** **desired**
½ 杯子 切碎 坚果 , 如果 想要的

如果需要，可加入半杯切碎的坚果。

[wɪpt] [kriːm] [ɔː(r)] [wɪpt] ['tɒpɪŋ] , [ɪf] [dɪˈzaɪəd]
Whipped **cream** **or** **whipped** **topping** **,** **if** **desired**
鞭打 奶油 或者 鞭打 配料 , 如果 想要的

如果需要，可以加入鲜奶油或打发的奶油。

[blend] [draɪ] [ɪnˈgriːdiənts] [ɪn] [ə; eɪ] ['sɔːspən] .
Blend **dry** **ingredients** **in** **a** **saucepan** **.**
混合 干燥 原料 在 一个 平底锅 .

在平底锅中混合所有干料。

[stɜː(r)] [ɪn] ['æpəlˌsɔːs] .
Stir **in** **applesauce** **.**
搅拌 在 苹果酱 .

拌入苹果酱。

[kʊk] ['əʊvə(r)] ['mɒdərət] [hiːt] [ʌnˈtɪl] [θɪk] , ['stɜːrɪŋ] [æz; əz] ['niːdɪd] [tuː; tə] [prɪˈvent] ['stɪkɪŋ] .
Cook **over** **moderate** **heat** **until** **thick** **,** **stirring** **as** **needed** **to** **prevent** **sticking** **.**
厨师 超过 缓和 热 直到 厚的 , 搅拌 作为 需要 到 防止 粘性 .

用中火煮至浓稠，期间不时搅拌以防粘锅。

[kuːl] .
Cool **.**
凉爽的 .

凉爽的。

[spred] [ɒn] [keɪk] .
Spread **on** **cake** **.**
传播 在 蛋糕 .

涂抹在蛋糕上。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [nʌts] , [ɪf] [dɪˈzaɪəd] ; [ɔː(r)][ˌeɪ diː ˈdiː] [wɪpt] [kriːm] [ɔː(r)] [wɪpt] ['tɒpɪŋ] [bɪˈfɔː(r)]
Sprinkle **with** **nuts** **,** **if** **desired** **;** **or** **add** **whipped** **cream** **or** **whipped** **topping** **before**
撒 和 坚果 , 如果 想要的 ; 或者 添加 鞭打 奶油 或者 鞭打 配料 前
['sɜːvɪŋ] .
serving **.**
服务 .

根据个人喜好，可以撒上坚果碎；或者在上菜前加入鲜奶油或鲜奶油。

[ˌverɪ'eʃən]
VARIATIONS
变体

变体

['kəʊkənʌt] - ['æpəlˌsɔːs] ['fɪlɪŋ] . — [ə'mɪt] [nʌts] .
Coconut - applesauce filling . — Omit nuts .
椰子 - 苹果酱 填充 . — 忽略 坚果 .

椰子苹果酱馅料——不加坚果。

[mɪks] ⅔ [kʌp]['kəʊkənʌt] [wɪð] [kʊkt] ['fɪlɪŋ] .
Mix ⅔ cup coconut with cooked filling .
混合 ⅔ 杯子 椰子 和 煮熟 填充 .

将⅔杯椰丝与煮熟的馅料混合。

[ɔː(r)]['sprɪŋk(ə)l]['kəʊkənʌt][ɒn][tɒp][ɒv; əv] ['fɪlɪŋ] [ɒn] [keɪk] .
Or sprinkle coconut on top of filling on cake .
或者 撒 椰子 在 顶部 的 填充 在 蛋糕 .

或者在蛋糕馅料上撒上椰丝。

[brɔɪld] [dɪ'zɜːt] . — [spred] [hɒt] [keɪk] [wɪð] [wɔːm] ['fɪlɪŋ] [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [ðə; ði] [nʌts] [ɔː(r)]
Broiled dessert . — Spread hot cake with warm filling and sprinkle with the nuts or
烤制 甜点 . — 传播 热的 蛋糕 和 温暖的 填充 和 撒 和 这 坚果 或者
['kəʊkənʌt] .
coconut .
椰子 .

烤制甜点——在热乎乎的蛋糕上抹上温热的馅料，再撒上坚果或椰丝。

[pleɪs] ['ʌndə(r)][ə; eɪ][hɒt]['brɔɪlə(r)][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] [ʌn'tɪl] ['laɪtli] [braʊn] .
Place under a hot broiler for a few minutes until lightly browned .
地方 在下面 一个 热的 肉鸡 为了 一个 很少 分钟 直到 轻轻 棕色 .

放入烤箱高温烤架下烤几分钟，直到表面略呈棕色。

['fʌdʒi] ['æpəlˌsɔːs] [keɪk]
Fudgy applesauce cake
软糖 苹果酱 蛋糕

浓郁苹果酱蛋糕

[naɪn] [s'ɜːvɪŋz] , [θriː][baɪ][θriː] ['ɪntʃɪz] [iːtʃ]
9 servings , 3 by 3 inches each
9 份量 , 3 经过 3 英寸 每个

9份，每份3英寸见方。

⅓ [kʌp] ['sɔfənd] ['ʃɔːtnɪŋ] , ['bʌtə(r)] , [ɔː(r)][ˌmɑːdʒə'riːn]
⅓ cup softened shortening , butter , or margarine
⅓ 杯子 软化 缩短 , 黄油 , 或者 人造黄油

⅓ 杯软化的起酥油、黄油或人造黄油

[wʌn][kʌp]['ʃʊgə(r)]
1 cup sugar
1 杯子 糖

杯糖

[naɪn] [egz]
9 eggs
9 鸡蛋

9个鸡蛋

[wʌn][kʌp] ['ʌn'siftid] ['flaʊə(r)]
1 cup unsifted flour
1 杯子 未经筛选的 面粉

杯未过筛面粉

⅓ [kʌp] ['kəʊkəʊ]
⅓ cup cocoa
⅓ 杯子 可可

三分之一杯可可粉

½ ['tiːspuːn] ['səʊdə]
½ teaspoon soda
½ 茶匙 苏打

半茶匙苏打水

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[wʌn] ['tiːspuːn] ['ɔːlspaɪs]
1 teaspoon allspice
1 茶匙 多香果

1茶匙五香粉

½ [kʌp] [tʃɒpt] [nʌts]
½ cup chopped nuts
½ 杯子 切碎 坚果

半杯碎坚果

[wʌn] [kʌp] ['æpəlˌsɔːs]
1 cup applesauce
1 杯子 苹果酱

杯苹果酱

¼ [kʌp] [mɪlk]
¼ cup milk
¼ 杯子 牛奶

¼ 杯牛奶

[biːt] [fæt][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] [tə'geðə(r)] [ʌn'tɪl] ['kriːmi] ; [biːt] [ɪn] [egz] .
Beat fat and sugar together until creamy ; beat in eggs .
打 胖的 和 糖 一起 直到 奶油状 ; 打 在 鸡蛋 .

脂肪和糖一起搅拌至顺滑；然后加入鸡蛋搅拌均匀。

[kəm'baɪn] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd][mɪks] [wel] .
Combine dry ingredients and mix well .
结合 干燥 原料 和 混合 出色地 .

将干性材料混合均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] [nʌts] .
Add nuts .
添加 坚果 .

加入坚果。

[ˌeɪ diː 'diː][draɪ] [ɪn'griːdiənts] [tuː; tə] ['kriːmi] ['mɪkstʃə(r)] [wɪð] [ðə; ði] ['æpəlˌsɔːs] [ænd; ənd][mɪlk] .
Add dry ingredients to creamy mixture with the applesauce and milk .
添加 干燥 原料 到 奶油状 混合物 和 这 苹果酱 和 牛奶 .

将干料加入到苹果酱和牛奶的奶油混合物中。

[stɜː(r)]['əʊnli] [ʌn'tɪl] ['blendɪd] . -
Stir only until blended . 11
搅拌 仅有的 直到 混合 . -

只需搅拌至混合均匀即可。11

[pɔː(r)]['ɪntuː][ə; eɪ] [griːzd] [naɪn] - [ɪntʃ] [skweə(r)] ['beɪkɪŋ] [pæn] .
Pour into a greased 9 - inch square baking pan .
倒 进入 一个 涂油 9 - 英寸 正方形 烘烤 平底锅 .

倒入抹了油的9英寸方形烤盘中。

[beɪk] [æt; ət] 350° [ef] . (['mɒdərət] ['ʌv(ə)n]) [ə'baʊt] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] [ɔː(r)] [ʌn'tɪl] ['sɜːfɪs] [ɪz] [fɜːm]
Bake **at** **350°** **F** **.** **(** **moderate** **oven** **)** **about** **45** **to** **50** **minutes** **or** **until** **surface** **is** **firm**
烤 在 350° F . (缓和 烤箱) 关于 - 到 - 分钟 或者 直到 表面 是 公司
[wen] [tʌtʃt] ['laɪtli] .
when **touched** **lightly** **.**
什么时候 感动 轻轻 .

在 350°F（中等温度）下烘烤约 45 至 50 分钟，或直至表面轻触时感觉结实。

[kuːl] [bɪ'fɔː(r)] ['kʌtɪŋ] .
Cool **before** **cutting** **.**
凉爽的 前 切割 .

冷却后再切。

['æpəlˌsɔːs] [keɪk]
Applesauce **cake**
苹果酱 蛋糕

苹果酱蛋糕

[naɪn] [s'ɜːvɪŋz] , [θriː] [baɪ] [θriː] ['ɪntʃɪz] [iːtʃ]
9 **servings** **,** **3** **by** **3** **inches** **each**
9 份量 , 3 经过 3 英寸 每个

9份，每份3英寸见方。

⅓ [kʌp] ['sɔfənd] ['ʃɔːtnɪŋ] , ['bʌtə(r)] , [ɔː(r)] [ˌmɑːdʒə'riːn]
⅓ **cup** **softened** **shortening** **,** **butter** **,** **or** **margarine**
⅓ 杯子 软化 缩短 , 黄油 , 或者 人造黄油

⅓ 杯软化的起酥油、黄油或人造黄油

1⅓ [kʌps] ['ʃʊgə(r)]
1⅓ **cups** **sugar**
1⅓ 杯子 糖

1⅓ 杯糖

[wʌn] [eg]
1 **egg**
1 蛋

1个鸡蛋

1⅔ [kʌps] ['flaʊə(r)]
1⅔ **cups** **flour**
1⅔ 杯子 面粉

1⅔ 杯面粉

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
1 **tablespoon** **baking** **powder**
1 汤匙 烘烤 粉末

1汤匙泡打粉

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 **teaspoon** **salt**
1 茶匙 盐

1茶匙盐

[wʌn] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
1 **teaspoon** **cinnamon**
1 茶匙 肉桂

1茶匙肉桂

¼ ['tiːspuːn] [kləʊvz]
¼ **teaspoon** **cloves**
¼ 茶匙 丁香

¼茶匙丁香

½ ['tiːspuːn] ['ɔːlspaɪs]
½ teaspoon allspice
½ 茶匙 多香果

½茶匙五香粉

1⅓ [kʌps] ['æpəlˌsɔːs]
1⅓ cups applesauce
1⅓ 杯子 苹果酱

1⅓ 杯苹果酱

⅔ [kʌp] ['reɪzɪnz]
⅔ cup raisins
⅔ 杯子 葡萄干

⅔ 杯葡萄干

⅓ [kʌp] [tʃɒpt] [nʌts]
⅓ cup chopped nuts
⅓ 杯子 切碎 坚果

⅓ 杯碎坚果

[biːt] [fæt][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)][ʌn'tɪl] ['kriːmi] [ænd; ənd] ['flʌfi] ; [biːt] [ɪn][ðə; ði] [eg] ['θʌrəli] .
Beat fat and sugar until creamy and fluffy ; beat in the egg thoroughly .
打 胖的 和 糖 直到 奶油状 和 蓬松的 ; 打 在 这 蛋 彻底 .

将油脂和糖搅打至浓稠蓬松；然后充分拌入鸡蛋。

[mɪks][draɪ] [ɪn'griːdiənts] [tə'geðə(r)] .
Mix dry ingredients together .
混合 干燥 原料 一起 .

将干性材料混合在一起。

[stɜː(r)][draɪ] [ɪn'griːdiənts] ['ɪntuː] ['kriːmi] ['mɪkstʃə(r)] [ɔːl'tɜːnətli] [wɪð] ['æpəlˌsɔːs] [ʌn'tɪl] [wel] ['blendɪd] .
Stir dry ingredients into creamy mixture alternately with applesauce until well blended .
搅拌 干燥 原料 进入 奶油状 混合物 交替 和 苹果酱 直到 出色地 混合 .

将干料和苹果酱交替搅拌到奶油混合物中，直至充分混合。

[stɜː(r)][ɪn]['reɪzɪnz][ænd; ənd] [nʌts] .
Stir in raisins and nuts .
搅拌 在 葡萄干 和 坚果 .

拌入葡萄干和坚果。

[pɔː(r)]['bætə(r)]['ɪntuː][ə; eɪ] [griːzd] [ænd; ənd] ['flaʊəd] [naɪn] - [ɪntʃ] [skweə(r)] ['beɪkɪŋ] [pæn] .
Pour batter into a greased and floured 9 - inch square baking pan .
倒 连击 进入 一个 涂油 和 撒了面粉 9 - 英寸 正方形 烘烤 平底锅 .

将面糊倒入抹了油撒了面粉的 9 英寸方形烤盘中。

[beɪk] [æt; ət] 350° [ef] . (['mɒdərət] ['ʌv(ə)n]) [fɔː(r); fə(r)] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] [ɔː(r)][ʌn'tɪl] [keɪk] [liːvz]
Bake at 350° F . (moderate oven) for 50 to 55 minutes or until cake leaves
烤 在 350° F . (缓和 烤箱) 为了 - 到 - 分钟 或者 直到 蛋糕 树叶
[saɪdz][ɒv; əv][pæn] .
sides of pan .
侧面 的 平底锅 .

在 350°F（中等温度）下烘烤 50 至 55 分钟，或直至蛋糕脱离烤盘边缘。

[kuːl] [ɪn][pæn][ɒn] [ræk] .
Cool in pan on rack .
凉爽的 在 平底锅 在 架子 .

放在烤架上的平底锅中冷却。

[nəʊt] : [sɪft][ə; eɪ] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] [kən'fɛkʃənərz] ['ʃʊgə(r)][ɒn][tɒp][ɒv; əv] [wɔːm] [keɪk] , [ɪf] [dɪ'zaɪəd] .
NOTE : Sift a tablespoon of confectioner's sugar on top of warm cake , if desired .
笔记 : 筛 一个 汤匙 的 糖果商 糖 在 顶部 的 温暖的 蛋糕 , 如果 想要的 .

注：如果需要，可以在温热的蛋糕上筛一汤匙糖粉。

['æplz] [ɪn]['ʌðə(r)] [dɪ'zɜːts]
Apples in Other Desserts
苹果 在 其他 甜点

其他甜点中的苹果

[beɪkt] ['æplz]
Baked apples
烘焙 苹果

烤苹果

[sɪks] [s'ɜːvɪŋz]
6 servings
6 份量

6人份

[sɪks] ['beɪkɪŋ] ['æplz] ([siː] ['teɪb(ə)l] , [piː] . [fɔːr] .)
6 baking apples (See table , p . 4 .)
6 烘烤 苹果 (看 桌子 , p . 4 .)

个烘焙苹果（见第 4 页表格。）

½ [kʌp] ['hʌnɪ] [ɔː(r)]['ʃʊgə(r)]
½ cup honey or sugar
½ 杯子 蜂蜜 或者 糖

半杯蜂蜜或糖

½ [kʌp] ['reɪzɪnz] , [ɪf] [dɪ'zaɪəd]
½ cup raisins , if desired
½ 杯子 葡萄干 , 如果 想要的

如果需要，可加入半杯葡萄干

½ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
½ teaspoon cinnamon
½ 茶匙 肉桂

½茶匙肉桂

½ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]
½ teaspoon nutmeg
½ 茶匙 肉豆蔻

半茶匙肉豆蔻

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtə(r)][ɔː(r)][ˌmɑːdʒə'riːn]
1 tablespoon butter or margarine
1 汤匙 黄油 或者 人造黄油

1汤匙黄油或人造黄油

[wʌn] [kʌp] ['wɔːtə(r)]
1 cup water
1 杯子 水

杯水

[kɔː(r)] ['æplz] [wɪ'ðaʊt] ['kʌtɪŋ] [θruː] [ðə; ði] ['bɒtəm] [end] .
Core apples without cutting through the bottom end .
核 苹果 没有 切割 通过 这 底部 结尾 .

去除苹果核，但不要切到底部。

[piːl] [ə'baʊt] [wʌn] - [θɜːd] [ɒv; əv] [ðə; ði] [weɪ] [daʊn] .
Peel about one - third of the way down .
果皮 关于 一 - 第三 的 这 方式 向下 .

剥去大约三分之一的深度。

[pleɪs] [ɪn] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .
Place in baking dish .
地方 在 烘烤 盘子 .

放入烤盘中。

[mɪks] [rɪ'meɪnɪŋ] [ɪn'gri:diənts] [ɪk'sept] [fæt][ænd; ənd]['wɔ:tə(r)] ; [fɪl] ['sentəz] [ɒv; əv] ['æplz] .

Mix	**remaining**	**ingredients**	**except**	**fat**	**and**	**water**	**;**	**fill**	**centers**	**of**	**apples**	**.**
混合	其余的	原料	除了	胖的	和	水	; 充满		中心	的	苹果	.

将除油脂和水以外的剩余食材混合；填入苹果中心。

[dɒt] ['fɪlɪŋ] [wɪð] [fæt] .

Dot	**filling**	**with**	**fat**	**.**
点	填充	和	胖的	.

点状填充物为脂肪。

[pɔ:(r)]['wɔ:tə(r)]['ɪntu:] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .

Pour	**water**	**into**	**baking**	**dish**	**.**
倒	水	进入	烘烤	盘子	.

将水倒入烤盘中。

[beɪk] [æt; ət] 375° [ef] . (['mɒdərət] ['ʌv(ə)n]) [ə'baʊt] - [tu:; tə] - ['mɪnɪts] [ɔ:(r)][ʌn'tɪl] ['æplz] [ɑ:(r); ə(r)]

Bake	**at**	**375°**	**F**	**.**	**(**	**moderate**	**oven**	**)**	**about**	**45**	**to**	**60**	**minutes**	**or**	**until**	**apples**	**are**
烤	在	375°	F	.	(	缓和	烤箱	)	关于	-	到	-	分钟	或者	直到	苹果	是

['tendə(r)] .

tender	**.**
投标	.

在 375°F（中等温度）下烘烤约 45 至 60 分钟，或直至苹果变软。

[ɪf] ['æplz] [si:m] [draɪ] , [beɪst] ['fri:kwəntli] [wɪð] ['lɪkwɪd][ɪn][pæn] .

If	**apples**	**seem**	**dry**	**,**	**baste**	**frequently**	**with**	**liquid**	**in**	**pan**	**.**
如果	苹果	似乎	干燥	,	绷	频繁地	和	液体	在	平底锅	.

如果苹果看起来太干，要经常在锅里往苹果上浇液体。

[nəʊt] :

NOTE	**:**
笔记	:

笔记：

['ɑ:ftə(r)] ['beɪkɪŋ] , [tɒp] [i:tʃ] ['æp(ə)l] [wɪð] [ə; eɪ] [ˌmɑ:ʃ'mæləʊ] , [ɪf] [dɪ'zaɪəd] ,

After	**baking**	**,**	**top**	**each**	**apple**	**with**	**a**	**marshmallow**	**,**	**if**	**desired**	**,**
后	烘烤	,	顶部	每个	苹果	和	一个	棉花糖	,	如果	想要的	,

烤好后，如果喜欢，可以在每个苹果上放一颗棉花糖。

[ænd; ənd] [rɪ'tɜ:n] [tu:; tə]['ʌv(ə)n][ʌn'tɪl] [m'ɑ:ʃmeˌləʊz] [ɑ:(r); ə(r)] ['laɪtli] [braʊn] .

and	**return**	**to**	**oven**	**until**	**marshmallows**	**are**	**lightly**	**browned**	**.**
和	返回	到	烤箱	直到	棉花糖	是	轻轻	棕色	.

然后放回烤箱，烤至棉花糖呈浅棕色即可。

[ɔ:(r)][tɒp] [wɪð] [kri:m] [tʃi:z] ['sɔfənd] [wɪð] [kri:m] [ɔ:(r)] [mɪlk] [ænd; ənd] ['bi:t(ə)n] [ʌn'tɪl] ['flʌfi] .

Or	**top**	**with**	**cream**	**cheese**	**softened**	**with**	**cream**	**or**	**milk**	**and**	**beaten**	**until**	**fluffy**	**.**
或者	顶部	和	奶油	奶酪	软化	和	奶油	或者	牛奶	和	被打败	直到	蓬松的	.

或者在上面放上用奶油或牛奶软化并打发至蓬松的奶油奶酪。

[ˌveəri'eɪʃ(ə)n]

VARIATION
变化

变化

['paɪnæp(ə)l] - [ɔ:(r)] ['krænbəri] - [beɪkt] ['æplz] . — [ə'mɪt]['æp(ə)l] ['fɪlɪŋ] .

Pineapple	**-**	**or**	**cranberry**	**-**	**baked**	**apples**	**.**	**—**	**Omit**	**apple**	**filling**	**.**
菠萝	-	或者	蔓越莓	-	烘焙	苹果	.	—	忽略	苹果	填充	.

菠萝烤苹果或蔓越莓烤苹果——省略苹果馅。

[ɪn'sted] , [fɪl] ['æplz] [wɪð] [kænd] , [krʌʃt] ['paɪnæp(ə)l][ɔ:(r)] [həʊl] ['krænbəri] [sɔ:s] .

Instead	**,**	**fill**	**apples**	**with**	**canned**	**,**	**crushed**	**pineapple**	**or**	**whole**	**cranberry**	**sauce**	**.**
反而	,	充满	苹果	和	罐装	,	碎	菠萝	或者	所有的	蔓越莓	酱	.

相反，可以用罐装碎菠萝或整粒蔓越莓酱来填充苹果。

[tɒp] [iːtʃ] ['æp(ə)l] [wɪð] [wʌn] ['tiːspuːn] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][dɒt] [wɪð] ['bʌtə(r)][ɔː(r)][ˌmɑːdʒə'riːn] . -

Top	**each**	**apple**	**with**	**1**	**teaspoon**	**sugar**	**and**	**dot**	**with**	**butter**	**or**	**margarine**	**.**	**12**
顶部	每个	苹果	和	1	茶匙	糖	和	点	和	黄油	或者	人造黄油	.	-

在每个苹果上撒上1茶匙糖，再点缀上黄油或人造黄油。12

['æp(ə)l] - [tʃiːz] [dɪ'zɜːt]

Apple	**-**	**cheese**	**dessert**
苹果	-	奶酪	甜点

苹果奶酪甜点

[sɪks][tuː; tə][eit] [s'ɜːvɪŋz]

6	**to**	**8**	**servings**
6	到	8	份量

6至8人份

[sɪks] [kʌps] [pɛə] ['æp(ə)l]['slaɪsɪz]

6	**cups**	**pared**	**apple**	**slices**
6	杯子	精简	苹果	切片

杯削皮苹果片

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['lemən][dʒuːs]

1	**tablespoon**	**lemon**	**juice**
1	汤匙	柠檬	汁

1汤匙柠檬汁

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

1	**cup**	**sugar**
1	杯子	糖

杯糖

½ [kʌp] ['ʌn'siftid] ['flaʊə(r)]

½	**cup**	**unsifted**	**flour**
½	杯子	未经筛选的	面粉

半杯未过筛面粉

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

¼	**teaspoon**	**salt**
¼	茶匙	盐

¼茶匙盐

¼ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]

¼	**teaspoon**	**cinnamon**
¼	茶匙	肉桂

¼茶匙肉桂

¼ [kʌp] ['bʌtə(r)][ɔː(r)][ˌmɑːdʒə'riːn]

¼	**cup**	**butter**	**or**	**margarine**
¼	杯子	黄油	或者	人造黄油

¼ 杯黄油或人造黄油

⅔ [kʌp] ['faɪnli] ['ʃredɪd] ['tʃedə(r)] [tʃiːz]

⅔	**cup**	**finely**	**shredded**	**Cheddar**	**cheese**
⅔	杯子	精细地	碎	切达干酪	奶酪

⅔ 杯切碎的切达奶酪

[fɪl] [ə; eɪ][naɪn] - [ɔː(r)] - - [ɪntʃ] ['paɪˌpæn][ɔː(r)] ['ʃæləʊ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [wɪð] ['æplz] ;

Fill	**a**	**9**	**-**	**or**	**10**	**-**	**inch**	**piepan**	**or**	**shallow**	**baking**	**dish**	**with**	**apples**	**;**
充满	一个	9	-	或者	-	-	英寸	馅饼盘	或者	浅的	烘烤	盘子	和	苹果	;

将苹果放入9英寸或10英寸的馅饼盘或浅烤盘中;

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['lemən][dʒuːs][ænd; ənd] ½ [kʌp][ɒv; əv][ðə; ði]['ʃʊgə(r)] .

sprinkle	**with**	**lemon**	**juice**	**and**	**½**	**cup**	**of**	**the**	**sugar**	**.**
撒	和	柠檬	汁	和	½	杯子	的	这	糖	.

撒上柠檬汁和半杯糖。

[mɪks] [rɪ'meɪnɪŋ] ['ʃʊgə(r)] , ['flaʊə(r)] , [sɔ:lt] , [ænd; ənd] ['sɪnəmən] .

Mix	**remaining**	**sugar**	**,**	**flour**	**,**	**salt**	**,**	**and**	**cinnamon**	**.**
混合	其余的	糖	,	面粉	,	盐	,	和	肉桂	.

将剩余的糖、面粉、盐和肉桂混合。

[mɪks][ɪn][fæt][ʌn'tɪl]['mɪkstʃə(r)][ɪz] ['krʌmbli] .

Mix	**in**	**fat**	**until**	**mixture**	**is**	**crumbly**	**.**
混合	在	胖的	直到	混合物	是	易碎的	.

加入油脂，搅拌至混合物呈碎屑状。

[stɜ:(r)][ɪn] [tʃi:z] .

Stir	**in**	**cheese**	**.**
搅拌	在	奶酪	.

拌入奶酪。

[spred] ['əʊvə(r)] ['æplz] .

Spread	**over**	**apples**	**.**
传播	超过	苹果	.

涂抹在苹果上。

[beɪk] [æt; ət] 350° [ef] . (['mɒdərət] ['ʌv(ə)n]) [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] [ɔ:(r)][ʌn'tɪl] ['æplz] [ɑ:(r); ə(r)]['tendə(r)] .

Bake	**at**	**350°**	**F**	**.**	**(**	**moderate**	**oven**	**)**	**about**	**45**	**minutes**	**or**	**until**	**apples**	**are**	**tender**	**.**
烤	在	350°	F	.	(	缓和	烤箱	)	关于	-	分钟	或者	直到	苹果	是	投标	.

在 350°F（中等温度）下烘烤约 45 分钟，或直至苹果变软。

[nəʊt] : [sɜ:v] [wɔ:m] [ɔ:(r)][kəʊld] .

NOTE	**:**	**Serve**	**warm**	**or**	**cold**	**.**
笔记	:	服务	温暖的	或者	寒冷的	.

注：可热食或冷食。

[sɜ:v] [wɪð] ['teɪb(ə)l] [kri:m] [ɔ:(r)][aɪs] [kri:m] , [ɪf] [dɪ'zaɪəd] .

Serve	**with**	**table**	**cream**	**or**	**ice**	**cream**	**,**	**if**	**desired**	**.**
服务	和	桌子	奶油	或者	冰	奶油	,	如果	想要的	.

可根据个人喜好搭配鲜奶油或冰淇淋食用。

['æpəlˌsɔ:s]

Applesauce
苹果酱

苹果酱

[sɪks] [s'ɜ:vɪŋz] , [ə'baʊt] ½ [kʌp] [i:tʃ]

6	**servings**	**,**	**about**	**½**	**cup**	**each**
6	份量	,	关于	½	杯子	每个

份，每份约 ½ 杯

[sɪks] [kʌps] ['æp(ə)l] ['pi:sɪz] ([kɔ:d] ['əʊnli] , [ɔ:(r)] [pɛə] [ænd; ənd] [kɔ:d])

6	**cups**	**apple**	**pieces**	**(**	**cored**	**only**	**,**	**or**	**pared**	**and**	**cored**	**)**
6	杯子	苹果	件	(	核心	仅有的	,	或者	精简	和	核心	)

杯苹果块（只需去核，或削皮去核）

[wʌn] [kʌp] ['wɔ:tə(r)]

1	**cup**	**water**
1	杯子	水

1 杯水

¼ [tu:; tə] ⅓ [kʌp] ['ʃʊgə(r)] , [æz; əz] [dɪ'zaɪəd]

¼	**to**	**⅓**	**cup**	**sugar**	**,**	**as**	**desired**
¼	到	⅓	杯子	糖	,	作为	想要的

根据个人喜好，加入 ¼ 至 ⅓ 杯糖。

[kʊk] ['æplz] [ɪn][ðə; ði]['wɔːtə(r)][ɪn][ə; eɪ] ['kʌvəd] ['sɔːspən] [fɔː(r); fə(r)] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] [ɔː(r)][ʌn'tɪl]
Cook **apples** **in** **the** **water** **in** **a** **covered** **saucepan** **for** **10** **to** **15** **minutes** **or** **until**
厨师 苹果 在 这 水 在 一个 涵盖 平底锅 为了 - 到 - 分钟 或者 直到
['tendə(r)] .
tender **.**
投标 .

将苹果放入加水的平底锅中，盖上盖子煮 10 到 15 分钟，或煮至苹果变软。

[ˌeɪ diː 'diː] [ə'dɪʃən(ə)l] ['wɔːtə(r)] , [ɪf] ['niːdɪd] [tuː; tə] [prɪ'vent] ['stɪkɪŋ] .
Add **additional** **water** **,** **if** **needed** **to** **prevent** **sticking** **.**
添加 额外的 水 , 如果 需要 到 防止 粘性 .

如果需要防止粘连，可添加适量的水。

[mæʃ] [ʌn'dreɪnd] , [kʊkt] , [pɛə] ['æplz] [ɔː(r)][pʊt] [ʌn'pɛrd] [wʌnz] [θruː] [ə; eɪ] [fuːd] [mɪl] [ɔː(r)]
Mash **undrained** **,** **cooked** **,** **pared** **apples** **or** **put** **unpared** **ones** **through** **a** **food** **mill** **or**
捣碎 未排水的 , 煮熟 , 精简 苹果 或者 放 未配对的 一个 通过 一个 食物 磨 或者
[sɪv] .
sieve **.**
筛 .

将煮熟、削皮且未沥干水分的苹果捣成泥，或者将未削皮的苹果通过食品研磨机或筛子研磨。

[stɜː(r)][ɪn]['ʃʊgə(r)] .
Stir **in** **sugar** **.**
搅拌 在 糖 .

加入糖搅拌。

[nəʊt] :
NOTE **:**
笔记 :

笔记:

['æpəlˌsɔːs] [wɪl] ['veəri] [ɪn]['tekstʃə(r)] , ['dʒuːsɪnəs] , [ænd; ənd] ['tɑːtnəs] [wɪð] [ðə; ði][və'raɪəti][ɒv; əv]['æp(ə)l]
Applesauce **will** **vary** **in** **texture** **,** **juiciness** **,** **and** **tartness** **with** **the** **variety** **of** **apple**
苹果酱 将要 各不相同 在 质地 , 多汁 , 和 锋利 和 这 种类 的 苹果
[juːst] .
used **.**
用过的 .

苹果酱的质地、多汁程度和酸度会因所用苹果品种的不同而有所差异。

['lemən] ['æpəlˌsɔːs] , ['spaɪsi] ['æpəlˌsɔːs] , ['reɪzn] ['æpəlˌsɔːs] , [θriː] ['teɪsti] [ˌverɪ'eʃən] [ɒv; əv][æn; ən]
Lemon **applesauce** **,** **spicy** **applesauce** **,** **raisin** **applesauce** **,** **three** **tasty** **variations** **of** **an**
柠檬 苹果酱 , 辛辣的 苹果酱 , 葡萄干 苹果酱 , 三 可口 变体 的 一个
[əʊld] ['feɪvərɪt] . -
old **favorite** **.** **13**
老的 最喜欢的 . -

柠檬苹果酱、辣味苹果酱、葡萄干苹果酱，三种美味的经典苹果酱变种。13

[ˌverɪ'eʃən]
VARIATIONS
变体

变体

['hʌni] ['æpəlˌsɔːs] . — ['swiːtn] [ðə; ði] ['æpəlˌsɔːs] [wɪð] ['hʌni] [ɪn'sted] [ɒv; əv]['grænjʊleɪtɪd]['ʃʊgə(r)] .
Honey **applesauce** **.** **—** **Sweeten** **the** **applesauce** **with** **honey** **instead** **of** **granulated** **sugar** **.**
蜂蜜 苹果酱 . — 甜味剂 这 苹果酱 和 蜂蜜 反而 的 颗粒状 糖 .

蜂蜜苹果酱——用蜂蜜代替砂糖来制作苹果酱。

['spaɪsi] ['æpəlˌsɔːs] . — [kʊk] [ˌtuː'tuː] [stɪks] [ɒv; əv] ['sɪnəmən] [wɪð] ['æplz] .
Spicy **applesauce** **.** **—** **Cook** **2** **sticks** **of** **cinnamon** **with** **apples** **.**
辛辣的 苹果酱 . — 厨师 2 棍子 的 肉桂 和 苹果 .

辣味苹果酱——将2根肉桂棒与苹果一起煮。

[rɪ'muːv] ['sɪnəmən] [bɪ'fɔː(r)] ['mæʃɪŋ] [ɔː(r)] ['sɪvɪŋ] [kʊkt] ['æplz] .
Remove **cinnamon** **before** **mashing** **or** **sieving** **cooked** **apples** **.**
消除 肉桂 前 捣碎 或者 筛分 煮熟 苹果 .

在捣碎或筛分煮熟的苹果之前，先把肉桂取出。

['reɪzn] ['æpəlˌsɔːs] . — [ˌeɪ diː 'diː] ¼ [kʌp] ['reɪzɪnz] [tuː; tə] [ðə; ði] [hɒt] ['æpəlˌsɔːs] .
Raisin **applesauce** **.** **—** **Add** **¼** **cup** **raisins** **to** **the** **hot** **applesauce** **.**
葡萄干 苹果酱 . — 添加 ¼ 杯子 葡萄干 到 这 热的 苹果酱 .

葡萄干苹果酱——在热苹果酱中加入¼杯葡萄干。

['lemən] ['æpəlˌsɔːs] . — [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['leman] [dʒuːs] [tuː; tə] ['æpəlˌsɔːs] [ɪf] ['niːdɪd] [fɔː(r); fə(r)]
Lemon **applesauce** **.** **—** **Add** **a** **little** **lemon** **juice** **to** **applesauce** **if** **needed** **for**
柠檬 苹果酱 . — 添加 一个 小的 柠檬 汁 到 苹果酱 如果 需要 为了
['tɑːtnəs] .
tartness **.**
锋利 .

柠檬苹果酱——如果需要增加酸味，可以在苹果酱中加入少许柠檬汁。

['gɑːnɪʃ] [wɪð] ['lemən] [slaɪs] [ænd; ənd] [sprɪg] [ɒv; əv] [mɪnt] .
Garnish **with** **lemon** **slice** **and** **sprig** **of** **mint** **.**
装饰 和 柠檬 片 和 枝 的 薄荷 .

用柠檬片和薄荷枝装饰。

['æpəlˌsɔːs] ['ʃɪfɒn] [paɪ]
Applesauce **chiffon** **pie**
苹果酱 薄纱 馅饼

苹果酱雪纺派

[naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ]
9 **-** **inch** **pie**
9 - 英寸 馅饼

9英寸馅饼

[θriː] [eg] [jəʊk] , ['slaɪtli] ['biːt(ə)n]
3 **egg** **yolks** **,** **slightly** **beaten**
3 蛋 蛋黄 , 轻微地 被打败

3个蛋黄，略微打散

1½ [kʌps] ['æpəlˌsɔːs]
1½ **cups** **applesauce**
1½ 杯子 苹果酱

1.5 杯苹果酱

⅛ ['tiːspuːn] ['dʒɪndʒə(r)]
⅛ **teaspoon** **ginger**
⅛ 茶匙 姜

⅛茶匙姜

¼ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
¼ **teaspoon** **cinnamon**
¼ 茶匙 肉桂

¼茶匙肉桂

½ [kʌp] [mɪlk]
½ **cup** **milk**
½ 杯子 牛奶

半杯牛奶

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['lemən] [dʒuːs]
1 **tablespoon** **lemon** **juice**
1 汤匙 柠檬 汁

1汤匙柠檬汁

½ ['tiːspuːn] ['greɪtɪd] ['lemən] [raɪnd]
½ teaspoon grated lemon rind
½ 茶匙 磨碎的 柠檬 果皮

½茶匙磨碎的柠檬皮

½ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
½ cup sugar
½ 杯子 糖

半杯糖

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['dʒelətɪn]
1 tablespoon gelatin
1 汤匙 明胶

1汤匙明胶

¼ [kʌp] [kəʊld] ['wɔːtə(r)]
¼ cup cold water
¼ 杯子 寒冷的 水

¼ 杯冷水

[θriː] [eg] ['waɪts]
3 egg whites
3 蛋 白人

3个蛋清

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[naɪn] - [ɪntʃ] [beɪkt] ['peɪstri] [ʃel] , [ɔː(r)] ['greɪəm] ['krækə(r)] [ʃel]
9 - inch baked pastry shell , or graham cracker shell
9 - 英寸 烘焙 糕点 壳 , 或者 格雷厄姆 饼干 壳

9英寸烤酥皮派皮，或全麦饼干派皮

['nʌtmeg] , [ɪf] [dɪ'zaɪəd]
Nutmeg , if desired
肉豆蔻 , 如果 想要的

如果需要，可以加些肉豆蔻。

[mɪks] [ðə; ði] [eg] [jəʊk] , ['æpəlˌsɔːs] , ['dʒɪndʒə(r)] , ['sɪnəmən] , [mɪlk] , ['lemən] [dʒuːs] [ænd; ənd] [raɪnd] ,
Mix the egg yolks , applesauce , ginger , cinnamon , milk , lemon juice and rind ,
混合 这 蛋 蛋黄 , 苹果酱 , 姜 , 肉桂 , 牛奶 , 柠檬 汁 和 果皮 ,
[ænd; ənd] [hɑːf] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] .
and half the sugar .
和 一半 这 糖 .

将蛋黄、苹果酱、生姜、肉桂、牛奶、柠檬汁和柠檬皮，以及一半的糖混合在一起。

[kʊk] ['əʊvə(r)] [ləʊ] [hiːt] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] , [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃə(r)] ['θikən] .
Cook over low heat , stirring constantly , until mixture thickens .
厨师 超过 低的 热 , 搅拌 不断地 , 直到 混合物 增厚 .

用小火慢煮，不断搅拌，直到混合物变稠。

['sprɪŋk(ə)l] ['dʒelətɪn] [ɒn] ['wɔːtə(r)] ; [let] [stænd] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] .
Sprinkle gelatin on water ; let stand a few minutes .
撒 明胶 在 水 ; 让 站立 一个 很少 分钟 .

将明胶撒在水中；静置几分钟。

[ˌeɪ diː 'diː] ['dʒelətɪn] [tuː; tə] [ðə; ði] [hɒt] ['mɪkstʃə(r)] ; [stɜː(r)] [ʌn'tɪl] [dɪ'zɒlvd] .
Add gelatin to the hot mixture ; stir until dissolved .
添加 明胶 到 这 热的 混合物 ; 搅拌 直到 溶解 .

将明胶加入热混合物中；搅拌至溶解。

[kuːl] [ʌn'tɪl] [θɪk] [bʌt; bət] [nɒt] [set] .
Cool **until** **thick** **but** **not** **set** **.**
凉爽的 直到 厚的 但 不是 放 .

冷却至浓稠但未凝固。

[biːt] [eg] ['waɪts] [ʌn'tɪl] ['fəʊmi] .
Beat **egg** **whites** **until** **foamy** **.**
打 蛋 白人 直到 泡沫状 .

将蛋白打发至起泡。

[ˌeɪ diː 'diː] [sɔːlt] [ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] [stɪf] .
Add **salt** **and** **beat** **until** **stiff** **.**
添加 盐 和 打 直到 僵硬的 .

加入盐，搅拌至硬性发泡。

[ˌeɪ diː 'diː] [rest] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] ['sləʊli] , ['biːtɪŋ] ['kɒnstəntli] .
Add **rest** **of** **sugar** **slowly** **,** **beating** **constantly** **.**
添加 休息 的 糖 缓慢地 , 殴打 不断地 .

慢慢加入剩余的糖，同时不停搅拌。

[blend] [eg] [waɪt] ['mɪkstʃə(r)] [wɪð] ['θɪkənd] ['dʒelətɪn] ['mɪkstʃə(r)] .
Blend **egg** **white** **mixture** **with** **thickened** **gelatin** **mixture** **.**
混合 蛋 白色的 混合物 和 增稠 明胶 混合物 .

将蛋清混合物与浓稠的明胶混合物混合。

[pɔː(r)] ['ɪntuː] [ðə; ði] [paɪ] [ʃel] [ænd; ənd] ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['nʌtmeg] , [ɪf] [dɪ'zaɪəd] .
Pour **into** **the** **pie** **shell** **and** **sprinkle** **with** **nutmeg** **,** **if** **desired** **.**
倒 进入 这 馅饼 壳 和 撒 和 肉豆蔻 , 如果 想要的 .

将馅料倒入派皮中，如果喜欢，可以撒上肉豆蔻粉。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] [fɜːm] .
Chill **until** **firm** **.**
寒意 直到 公司 .

冷藏至凝固。

[nəʊt] :
NOTE **:**
笔记 :

笔记:

[juːz] ['əʊnli] [kliːn] , [saʊnd] - [ʃeld] [egz] [ɪn] [ðɪs] ['resəpi] .
Use **only** **clean** **,** **sound** **-** **shelled** **eggs** **in** **this** **recipe** **.**
使用 仅有的 干净的 , 声音 - 带壳 鸡蛋 在 这 食谱 .

本食谱仅使用干净、蛋壳完好的鸡蛋。

['æp(ə)l] [paɪ]
Apple **pie**
苹果 馅饼

苹果派

[naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ]
9 **-** **inch** **pie**
9 - 英寸 馅饼

9英寸馅饼

['peɪstri] [fɔː(r); fə(r)] [naɪn] - [ɪntʃ] , [ˌtuː'tuː] - [krʌst] [paɪ]
Pastry **for** **9** **-** **inch** **,** **2** **-** **crust** **pie**
糕点 为了 9 - 英寸 , 2 - 地壳 馅饼

9英寸双层派皮

[sɪks] [kʌps] [tɑːt] , [pɛə] , [slaɪst] ['æplz]
6 **cups** **tart** **,** **pared** **,** **sliced** **apples**
6 杯子 酸 , 精简 , 切片 苹果

杯酸苹果，去皮切片

¾ [kʌp]['ʃʊgə(r)]

¾	**cup**	**sugar**
¾	杯子	糖

¾ 杯糖

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

苹果的魅力 [1969](Apples in Appealing Ways [1969])
第2/2页

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['kɔːnstɑːtʃ]
1 **tablespoon** **cornstarch**
1 汤匙 玉米淀粉

1汤匙玉米淀粉

½ [tuː; tə][wʌn] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən] , [æz; əz][dɪ'zaɪəd]
½ **to** **1** **teaspoon** **cinnamon** **,** **as** **desired**
½ 到 1 茶匙 肉桂 , 作为 想要的

根据个人喜好，加入½至1茶匙肉桂粉。

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)][ɔː(r)][ˌmɑːdʒə'riːn] , [ɪf] [dɪ'zaɪəd]
2 **tablespoons** **butter** **or** **margarine** **,** **if** **desired**
2 汤匙 黄油 或者 人造黄油 , 如果 想要的

如果需要，可加入 2 汤匙黄油或人造黄油。

[fɪl] [ə; eɪ]['peɪstri] - [laɪnd]['paɪˌpæn] [wɪð] [ðə; ði]['æp(ə)l]['slaɪsɪz] .
Fill **a** **pastry** **-** **lined** **piepan** **with** **the** **apple** **slices** **.**
充满 一个 糕点 - 衬里 馅饼盘 和 这 苹果 切片 .

将苹果片放入铺好酥皮的派盘中。

[blend] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l]['əʊvə(r)] ['æplz] ; [dɒt] [wɪð] [fæt] , [ɪf] [dɪ'zaɪəd] .
Blend **dry** **ingredients** **and** **sprinkle** **over** **apples** **;** **dot** **with** **fat** **,** **if** **desired** **.**
混合 干燥 原料 和 撒 超过 苹果 ; 点 和 胖的 , 如果 想要的 .

混合干料，撒在苹果上；如果需要，可以点缀一些油脂。

[kʌt] [ə; eɪ] [fjuː] [slɪts] [ɪn]['peɪstri] [tɒp][fɔː(r); fə(r)] [stiːm] [tuː; tə] [ɪ'skeɪp] .
Cut **a** **few** **slits** **in** **pastry** **top** **for** **steam** **to** **escape** **.**
切 一个 很少 缝隙 在 糕点 顶部 为了 蒸汽 到 逃脱 .

在酥皮顶部切几个小口，以便蒸汽逸出。

[pleɪs] [ˌaɪ 'tiː][ɒn][ðə; ði][paɪ][ænd; ənd] [siːl] ['edʒɪz] .
Place **it** **on** **the** **pie** **and** **seal** **edges** **.**
地方 它 在 这 馅饼 和 海豹 边缘 .

将它放在馅饼上，并将边缘封好。

[beɪk] [æt; ət] 400° [ef] . ([hɒt]['ʌv(ə)n]) - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] [ɔː(r)][ʌn'tɪl][ðə; ði] ['æplz] [ɑː(r); ə(r)]['tendə(r)]
Bake **at** **400°** **F** **.** **(** **hot** **oven** **)** **45** **to** **60** **minutes** **or** **until** **the** **apples** **are** **tender**
烤 在 400° F . (热的 烤箱) - 到 - 分钟 或者 直到 这 苹果 是 投标
[ænd; ənd][ðə; ði] [krʌst] [ɪz]['gəʊldən] [braʊn] .
and **the** **crust** **is** **golden** **brown** **.**
和 这 地壳 是 金的 棕色的 .

在 400°F（高温烤箱）下烘烤 45 至 60 分钟，或直至苹果变软且外皮呈金黄色。

[ˌverɪ'eʃən]
VARIATIONS
变体

变体

[frentʃ] ['æp(ə)l][paɪ] . — ['sprɪŋk(ə)l] ['æplz] [wɪð] ½ [kʌp] ['reɪzɪnz] .
French **apple** **pie** **.** **—** **Sprinkle** **apples** **with** **½** **cup** **raisins** **.**
法语 苹果 馅饼 . — 撒 苹果 和 ½ 杯子 葡萄干 .

法式苹果派——在苹果上撒上½杯葡萄干。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['teɪblspuːn] ['lemən][dʒuːs] .
Add **1** **tablespoon** **lemon** **juice** **.**
添加 1 汤匙 柠檬 汁 .

加入1汤匙柠檬汁。

[frɒst] [beɪkt] [paɪ] , [ɪf] [dɪ'zaɪəd] ,
Frost **baked** **pie** **,** **if** **desired** **,**
霜 烘焙 馅饼 , 如果 想要的 ,

如果需要，可以在烤好的派上抹上糖霜。

[wɪð] [ə; eɪ]['mɪkstʃə(r)][ɒv; əv] ½ [kʌp] [kən'fɛkʃənərz] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][ˌtuː'tuː][tuː; tə] 2½ ['tiːspuːn]
with **a** **mixture** **of** **½** **cup** **confectioner's** **sugar** **and** **2** **to** **2½** **teaspoons**
和 一个 混合物 的 ½ 杯子 糖果商 糖 和 2 到 2½ 茶匙
['wɔːtə(r)] .
water **.**
水 .

将 ½ 杯糖粉和 2 至 2½ 茶匙水混合。

['krænbəri] - ['æp(ə)l][paɪ] . — [juːz][wʌn][kʌp] [freʃ] ['krænbəriz] [ɪn] [pleɪs] [ɒv; əv][wʌn][kʌp][ɒv; əv][ðə; ðɪ]
Cranberry **-** **apple** **pie** **.** **—** **Use** **1** **cup** **fresh** **cranberries** **in** **place** **of** **1** **cup** **of** **the**
蔓越莓 - 苹果 馅饼 . — 使用 1 杯子 新鲜的 蔓越莓 在 地方 的 1 杯子 的 这
['æplz] .
apples **.**
苹果 .

蔓越莓苹果派——用 1 杯新鲜蔓越莓代替 1 杯苹果。

[ɪn'kriːs] ['ʃʊgə(r)][tuː; tə] 1¼ [kʌps] . -
Increase **sugar** **to** **1¼** **cups** **.** **14**
增加 糖 到 1¼ 杯子 . -

增加糖的用量至1¼杯。14

[ˌtæpi'əʊkə] ['æplz]
Tapioca **apples**
木薯 苹果

木薯苹果

[sɪks] [s'ɜːvɪŋz] , [ə'baʊt] ⅔ [kʌp] [iːtʃ]
6 **servings** **,** **about** **⅔** **cup** **each**
6 份量 , 关于 ⅔ 杯子 每个

人份，每人约 ⅔ 杯

⅔ [kʌp]['ʃʊgə(r)]
⅔ **cup** **sugar**
⅔ 杯子 糖

⅔ 杯糖

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [kwɪk] - ['kʊkɪŋ] [ˌtæpi'əʊkə]
3 **tablespoons** **quick** **-** **cooking** **tapioca**
3 汤匙 快的 - 烹饪 木薯

3汤匙速溶木薯粉

⅛ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
⅛ **teaspoon** **salt**
⅛ 茶匙 盐

⅛茶匙盐

1½ [kʌps] ['wɔːtə(r)]
1½ **cups** **water**
1½ 杯子 水

1.5 杯水

[faɪv] [kʌps] [tɑːt] , [pɛə] ['æp(ə)l]['slaɪsɪz]
5 **cups** **tart** **,** **pared** **apple** **slices**
5 杯子 酸 , 精简 苹果 切片

杯酸甜的去皮苹果片

[mɪks]['ʃʊgə(r)] , [ˌtæpi'əʊkə] , [sɔ:lt] , [ænd; ənd]['wɔ:tə(r)][ɪn][ə; eɪ] [lɑ:dʒ] ['sɔ:spən] .

Mix	**sugar**	**,**	**tapioca**	**,**	**salt**	**,**	**and**	**water**	**in**	**a**	**large**	**saucepan**	**.**
混合	糖	,	木薯	,	盐	,	和	水	在	一个	大的	平底锅	.

在一个大平底锅里混合糖、木薯粉、盐和水。

[let] [stænd] [waɪl] [prɪ'peərɪŋ] ['æp(ə)l]['slaɪsɪz] .

Let	**stand**	**while**	**preparing**	**apple**	**slices**	**.**
让	站立	尽管	准备	苹果	切片	.

静置片刻，同时准备苹果片。

[ðen] , [brɪŋ] [ˌtæpi'əʊkə]['mɪkstʃə(r)][tu:; tə][ə; eɪ] [fʊl] [bɔɪl] , ['stɜ:rɪŋ] [tu:; tə] [prɪ'vent] ['stɪkɪŋ] .

Then	**,**	**bring**	**tapioca**	**mixture**	**to**	**a**	**full**	**boil**	**,**	**stirring**	**to**	**prevent**	**sticking**	**.**
然后	,	带来	木薯	混合物	到	一个	满的	熬	,	搅拌	到	防止	粘性	.

然后，将木薯粉混合物煮沸，边煮边搅拌以防粘锅。

[ˌeɪ di: 'di:] ['æplz] .

Add	**apples**	**.**
添加	苹果	.

加入苹果。

[bɔɪl]['dʒentli] , ['kʌvəd] , [ʌn'tɪl] ['æplz] [ɑ:(r); ə(r)]['tendə(r)] , - [tu:; tə] - ['mɪnɪts] .

Boil	**gently**	**,**	**covered**	**,**	**until**	**apples**	**are**	**tender**	**,**	**10**	**to**	**15**	**minutes**	**.**
熬	轻轻地	,	涵盖	,	直到	苹果	是	投标	,	-	到	-	分钟	.

盖上锅盖，小火煮至苹果变软，约10至15分钟。

[stɜ:(r)] [ə'keɪʒnəli] [tu:; tə] [prɪ'vent] ['stɪkɪŋ] .

Stir	**occasionally**	**to**	**prevent**	**sticking**	**.**
搅拌	偶尔	到	防止	粘性	.

偶尔搅拌以防粘连。

[nəʊt] :

NOTE	**:**
笔记	:

笔记:

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['nʌtmeg] [ænd; ənd] [sɜ:v] [wɪð] [pleɪn] [ɔ:(r)] [wɪpt] [kri:m] , [ɪf] [dɪ'zaɪəd] .

Sprinkle	**with**	**nutmeg**	**and**	**serve**	**with**	**plain**	**or**	**whipped**	**cream**	**,**	**if**	**desired**	**.**
撒	和	肉豆蔻	和	服务	和	清楚的	或者	鞭打	奶油	,	如果	想要的	.

撒上肉豆蔻粉，如果喜欢，可以搭配原味奶油或鲜奶油食用。

[ˌveəri'eɪʃ(ə)n]

VARIATION
变化

变化

[dɪ'zɜ:t] ['æp(ə)l]['slaɪsɪz] . — [ə'mɪt][ðə; ði][ˌtæpi'əʊkə] .

Dessert	**apple**	**slices**	**.**	**—**	**Omit**	**the**	**tapioca**	**.**
甜点	苹果	切片	.	—	忽略	这	木薯	.

甜苹果片。——省略西米。

[du:; də][nɒt][stɜ:(r)] ['æplz] [waɪl] ['kʊkɪŋ] .

Do	**not**	**stir**	**apples**	**while**	**cooking**	**.**
做	不是	搅拌	苹果	尽管	烹饪	.

煮苹果时不要搅拌。

['æp(ə)l]['kɒblə(r)]

Apple	**cobbler**
苹果	皮匠

苹果馅饼

[sɪks] [s'ɜ:vɪŋz]

6	**servings**
6	份量

6人份

[wʌn] ['resəpi] [ˌtæpi'əʊkə] ['æplz] ([piː] . -)
1 recipe tapioca apples (p . 11)
1 食谱 木薯 苹果 (p . -)

1. 木薯苹果食谱（第11页）

⅓ [kʌp] [mɪlk]
⅓ cup milk
⅓ 杯子 牛奶

三分之一杯牛奶

[wʌn] [kʌp] ['bɪskɪt] [mɪks]
1 cup biscuit mix
1 杯子 饼干 混合

杯饼干粉

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)] [ˌmɑːdʒə'riːn] , ['meltɪd]
2 tablespoons butter or margarine , melted
2 汤匙 黄油 或者 人造黄油 , 融化

2汤匙融化的黄油或人造黄油

¼ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
¼ cup sugar
¼ 杯子 糖

¼ 杯糖

[wʌn] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
1 teaspoon cinnamon
1 茶匙 肉桂

1茶匙肉桂

[pɔː(r)] [ˌtæpi'əʊkə] ['æplz] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [naɪn] - [ɪntʃ] [skweə(r)] [pæn] .
Pour tapioca apples into a 9 - inch square pan .
倒 木薯 苹果 进入 一个 9 - 英寸 正方形 平底锅 .

将木薯苹果倒入一个 9 英寸的方形烤盘中。

[stɜː(r)] [mɪlk] ['ɪntuː] ['bɪskɪt] [mɪks] .
Stir milk into biscuit mix .
搅拌 牛奶 进入 饼干 混合 .

将牛奶拌入饼干面糊中。

[rəʊl] [dəʊ] [tuː; tə] [sɪks] - [baɪ] - - [ɪntʃ] ['rektæŋgl] .
Roll dough to 6 - by 10 - inch rectangle .
卷 面团 到 6 - 经过 - - 英寸 长方形 .

将面团擀成 6 英寸 x 10 英寸的长方形。

[spred] [dəʊ] [wɪð] [fæt] [ænd; ənd] ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] ['sɪnəmən] .
Spread dough with fat and sprinkle with sugar and cinnamon .
传播 面团 和 胖的 和 撒 和 糖 和 肉桂 .

在面团上涂抹油脂，撒上糖和肉桂粉。

[rəʊl] [æz; əz] [fɔː(r); fə(r)] ['dʒelɪˌrəʊl] , ['stɑrtɪŋ] [frɒm; frəm] [ʃɔːt] [saɪd] .
Roll as for jellyroll , starting from short side .
卷 作为 为了 果冻卷 , 开始 从 短的 边 .

从短边开始，像卷果冻卷一样卷起来。

[kʌt] [dəʊ] ['ɪntuː] - ['slaɪsɪz] ½ - [ɪntʃ] [θɪk] .
Cut dough into 12 slices ½ - inch thick .
切 面团 进入 - 切片 ½ - 英寸 厚的 .

将面团切成 12 片，每片厚 ½ 英寸。

[ə'reɪndʒ] [ɒn] [ˌtæpi'əʊkə] ['æplz] .
Arrange on tapioca apples .
安排 在 木薯 苹果 .

摆放在木薯苹果上。

[beɪk] [æt; ət] 425° [ef] . ([hɒt]['ʌv(ə)n]) [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] [ɔ:(r)][ʌn'tɪl] ['bɪskɪts] [ɑ:(r); ə(r)] [braʊn] .

Bake	at	425°	F	.	(	hot	oven	)	about	20	minutes	or	until	biscuits	are	browned	.
烤	在	425°	F	.	(	热的	烤箱	)	关于	-	分钟	或者	直到	饼干	是	棕色	.

在 425°F（高温烤箱）下烘烤约 20 分钟，或直至饼干呈棕色。

[nəʊt] :

NOTE	:
笔记	:

笔记：

[ju:z][wʌn] - - [aʊns] [kæn; kən][ɒv; əv]['æp(ə)l][paɪ] ['fɪlɪŋ] [ɪn'sted] [ɒv; əv][ˌtæpi'əʊkə] ['æplz] , [ɪf] [dɪ'zaɪəd]

Use	one	20	-	ounce	can	of	apple	pie	filling	instead	of	tapioca	apples	,	if	desired
使用	一	-	-	盎司	能	的	苹果	馅饼	填充	反而	的	木薯	苹果	,	如果	想要的

.

:

.

如果需要，可以用一罐 20 盎司的苹果派馅料代替木薯苹果。

['ʌðə(r)]['æp(ə)l] ['resəpɪz]

Other	Apple	Recipes
其他	苹果	食谱

其他苹果食谱

[mʌld] ['saɪdə(r)]

Mulled	cider
仔细考虑	苹果酒

热苹果酒

[sɪks] [s'ɜ:vɪŋz] , [ə'baʊt] ⅔ [kʌp] [i:tʃ]

6	servings	,	about	⅔	cup	each
6	份量	,	关于	⅔	杯子	每个

人份，每人约 ⅔ 杯

[wʌn] [kwɔ:t] ['æp(ə)l]['saɪdə(r)]

1	quart	apple	cider
1	夸脱	苹果	苹果酒

1夸脱苹果汁

[wʌn] ['ti:spu:n] [həʊl] ['ɔ:lspaɪs]

1	teaspoon	whole	allspice
1	茶匙	所有的	多香果

1茶匙整粒多香果

[wʌn] ['ti:spu:n] [həʊl] [kləʊvz]

1	teaspoon	whole	cloves
1	茶匙	所有的	丁香

1茶匙丁香

[ˌtu:'tu:] [stɪks] ['sɪnəmən]

2	sticks	cinnamon
2	棍子	肉桂

2根肉桂棒

[sɪks] [θɪn] ['lemən]['slaɪsɪz] , [ɪf] [dɪ'zaɪəd]

6	thin	lemon	slices	,	if	desired
6	薄的	柠檬	切片	,	如果	想要的

片薄柠檬片（可选）

[kəm'baɪn] [ɪn'gri:diənts] , [ɪk'sept] ['lemən]['slaɪsɪz] , [ɪn][ə; eɪ] ['sɔ:spən] .

Combine	ingredients	,	except	lemon	slices	,	in	a	saucepan	.
结合	原料	,	除了	柠檬	切片	,	在	一个	平底锅	.

将所有食材（柠檬片除外）放入平底锅中混合。

['sɪmə(r)] ['kʌvəd] [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .

Simmer	covered	for	20	minutes	.
煨	涵盖	为了	-	分钟	.

盖上盖子，小火慢炖20分钟。

[rɪ'muːv] [s'paɪsɪz] .

Remove	spices	.
消除	香料	.

取出香料。

[sɜːv] [hɒt] [wɪð] ['leмən] ['slaɪsɪz] , [ɪf] [dɪ'zaɪəd] .

Serve	hot	with	lemon	slices	,	if	desired	.
服务	热的	和	柠檬	切片	, 如果		想要的	.

趁热食用，可根据个人喜好配上柠檬片。

[ˌveəri'eɪʃ(ə)n]

VARIATION

变化

变化

[mʌld] ['æp(ə)l] [dʒuːs] . — [juːz] [kænd] [ɔː(r)] [freʃ] ['æp(ə)l] [dʒuːs] [ɪn'sted] [ɒv; əv] ['saɪdə(r)] .

Mulled	apple	juice	.	—	Use	canned	or	fresh	apple	juice	instead	of	cider	.
仔细考虑	苹果	汁	.	—	使用	罐装	或者	新鲜的	苹果	汁	反而	的	苹果酒	.

热苹果汁——用罐装或新鲜苹果汁代替苹果酒。

['æp(ə)l] - ['krænbəri] [pʌntʃ]

Apple	-	cranberry	punch
苹果	-	蔓越莓	冲床

苹果蔓越莓潘趣酒

- [s'ɜːvɪŋz] , [ə'baʊt] ⅔ [kʌp] [iːtʃ]

10	servings	,	about	⅔	cup	each
-	份量	,	关于	⅔	杯子	每个

10 份，每份约 ⅔ 杯

[wʌn] [kwɔːt] ['æp(ə)l] ['saɪdə(r)]

1	quart	apple	cider
1	夸脱	苹果	苹果酒

1夸脱苹果汁

[wʌn] [kʌp] ['swiːtnd] ['krænbəri] [dʒuːs]

1	cup	sweetened	cranberry	juice
1	杯子	加糖	蔓越莓	汁

杯加糖蔓越莓汁

[wʌn] ['tiːspuːn] ['leмən] [dʒuːs]

1	teaspoon	lemon	juice
1	茶匙	柠檬	汁

1茶匙柠檬汁

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['dʒɪndʒə(r)] [eɪl]

2	cups	ginger	ale
2	杯子	姜	麦芽酒

杯姜汁汽水

[kəm'baɪn] ['saɪdə(r)] [ænd; ənd] [fruːt] [dʒuːs] ; [tʃɪl] [ɪn] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] .

Combine	cider	and	fruit	juices	;	chill	in	refrigerator	.
结合	苹果酒	和	水果	果汁	;	寒意	在	冰箱	.

将苹果酒和果汁混合；放入冰箱冷藏。

[ˌeɪ diː 'diː] [tʃɪld] ['dʒɪndʒə(r)] [eɪl] [dʒʌst] [bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] . -

Add	chilled	ginger	ale	just	before	serving	.	15
添加	冷藏	姜	麦芽酒	只是	前	服务	.	-

上菜前加入冰镇姜汁汽水。15

[biː en] - -

BN	**-**	**32460**
BN	-	-

BN-32460

[hɒt] [mʌld] ['saɪdə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ] [bəʊl] [ɒv; əv] ['pɒpkɔːn] [meɪk] [ə; eɪ]['teɪsti] [snæk] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ]

Hot	**mulled**	**cider**	**and**	**a**	**bowl**	**of**	**popcorn**	**make**	**a**	**tasty**	**snack**	**for**	**a**
热的	仔细考虑	苹果酒	和	一个	碗	的	爆米花	制作	一个	可口	小吃	为了	一个

['tʃɪli] ['iːvnɪŋ] .

chilly	**evening**	**.**
寒冷	晚上	.

在寒冷的夜晚，一杯热气腾腾的香料苹果酒和一碗爆米花是一道美味的小吃。

['krænbəri] - ['æp(ə)l] ['relɪʃ]

Cranberry	**-**	**apple**	**relish**
蔓越莓	-	苹果	尽情享用

蔓越莓苹果酱

[meɪks] 1⅔ [kʌps]

Makes	**1⅔**	**cups**
制作	1⅔	杯子

可制成 1⅔ 杯

[wʌn] [kʌp] ['krænbəriz]

1	**cup**	**cranberries**
1	杯子	蔓越莓

杯蔓越莓

[ˌtuː'tuː] [tɑːt] ['æplz] , [ʌn'pɛrd] , [kɔːd] , ['kwɔːtəd]

2	**tart**	**apples**	**,**	**unpared**	**,**	**cored**	**,**	**quartered**
2	酸	苹果	,	未配对的	,	核心	,	四分

2个酸苹果，未经削皮，去核，切成四瓣

[wʌn] ['ɒrɪndʒ] , [ʌn'piːld] , ['kwɔːtəd] , ['siːdɪd]

1	**orange**	**,**	**unpeeled**	**,**	**quartered**	**,**	**seeded**
1	橙子	,	未剥皮的	,	四分	,	播种

个橙子，未去皮，切成四瓣，去籽

½ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

½	**cup**	**sugar**
½	杯子	糖

半杯糖

⅛ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

⅛	**teaspoon**	**salt**
⅛	茶匙	盐

⅛茶匙盐

[pʊt] [fruːt] [θruː] [fuːd] ['tʃɒpə(r)] , ['juːzɪŋ] [faɪn] [bleɪd] .

Put	**fruit**	**through**	**food**	**chopper**	**,**	**using**	**fine**	**blade**	**.**
放	水果	通过	食物	直升机	,	使用	美好的	刀刃	.

将水果放入食物料理机中，使用细刀片进行切碎。

[kəm'baɪn] [ɔːl] [ɪn'griːdiənts] .

Combine	**all**	**ingredients**	**.**
结合	全部	原料	.

将所有材料混合。

[tʃɪl] ['sevrəl] ['aʊəz] [bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] .

Chill	**several**	**hours**	**before**	**serving**	**.**
寒意	一些	小时	前	服务	.

冷藏数小时后再食用。

[nəʊt] :
NOTE :
笔记 :

笔记:

['relɪʃ] [meɪ] [biː; bi] [stɔː(r)d] [ɪn] [ðə; ði] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] [fɔː(r); fə(r)] ['sevrəl] [deɪz] .
Relish may be stored in the refrigerator for several days .
尽情享用 可能 是 存储 在 这 冰箱 为了 一些 天 .

调味酱可以在冰箱里保存几天。

[ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [ˌpʌblɪ'keɪʃnz] [gɪv] [ə'dɪʃən(ə)l] [weɪz] [tuː; tə] [juːz] ['æplz] .
The following publications give additional ways to use apples .
这 下列的 出版物 给 额外的 方式 到 使用 苹果 .

以下出版物提供了苹果的其他用途。

['sɪŋg(ə)l] ['kɒpiz] [ɑː(r); ə(r)] [ə'veɪləb(ə)l] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['ɒfɪs] [ɒv; əv] [ˌɪnfə'meɪʃ(ə)n] , [juː] . [es] .
Single copies are available from the Office of Information , U . S .
单身的 副本 是 可用的 从 这 办公室 的 信息 , U . S .
[dɪ'pɑːtmənt] [ɒv; əv] ['ægrɪkʌltʃə(r)] , ['wɒʃɪŋtən] , [diː] . [siː] . - .
Department of Agriculture , Washington , D . C . 20250 .
部门 的 农业 , 华盛顿 , D . C . - .

单份副本可从美国农业部信息办公室（地址：华盛顿特区 20250）获取。

[send] [jɔː(r); jə(r)] [rɪ'kwest] [ɒn] [ə; eɪ] [pəʊst] [kɑːd] ,
Send your request on a post card ,
发送 你的 要求 在 一个 邮政 卡片 ,

请将您的请求写在明信片上寄出。

[ænd; ənd] [biː; bi] [ʃʊə(r)] [tuː; tə] [ɪn'kluːd] [jɔː(r); jə(r)] [zɪp] [kəʊd] ['nʌmbə(r)] [ɪn] [jɔː(r); jə(r)] [rɪ'tɜːn] [ə'dres] .
and be sure to include your ZIP code number in your return address .
和 是 当然 到 包括 你的 拉链 代码 数字 在 你的 返回 地址 .

请务必在回邮地址中注明您的邮政编码。

[fruːts] [ɪn] ['fæməli] [miːlz] : [ə; eɪ] [gaɪd] [fɔː(r); fə(r)] [kən'sjuːməz] [dʒiː] -
Fruits in Family Meals : A Guide for Consumers G 125
水果 在 家庭 餐 : 一个 指导 为了 消费者 G -

家庭膳食中的水果：消费者指南 G 125

[həʊm] ['kænɪŋ] [ɒv; əv] [fruːts] [ænd; ənd] ['vedʒtəb(ə)lz] [dʒiː] [eit]
Home Canning of Fruits and Vegetables G 8
家 罐头 的 水果 和 蔬菜 G 8

家庭自制果蔬罐头 G 8

[həʊm] ['friːzɪŋ] [ɒv; əv] [fruːts] [ænd; ənd] ['vedʒtəb(ə)lz] [dʒiː] -
Home Freezing of Fruits and Vegetables G 10
家 冷冻 的 水果 和 蔬菜 G -

家庭冷冻果蔬 G 10

[haʊ] [tuː; tə] [meɪk] ['dʒeliz] , [dʒæmz] , [ænd; ənd] [prɪ'zɜːvz] [æt; ət] [həʊm] [dʒiː] -
How To Make Jellies , Jams , and Preserves at Home G 5616
如何 到 制作 果冻 , 果酱 , 和 果酱 在 家 G -

如何在家自制果冻、果酱和蜜饯 G 5616

['ɪndeks] [tuː; tə] ['resəpɪz]
INDEX TO RECIPES
指数 到 食谱

食谱索引

['æplz] [ɪn] [bredz]
Apples in breads
苹果 在 面包

面包里的苹果

['æp(ə)l] coffeecake9
Apple **coffeecake9**
苹果 coffeecake9

苹果咖啡蛋糕9

['æp(ə)l] [spaɪs] muffins9
Apple **spice** **muffins9**
苹果 香料 muffins9

苹果香料松饼9

['æplz] [ɪn] [keɪks] [ænd; ənd] ['kʊkiz]
Apples **in** **cakes** **and** **cookies**
苹果 在 蛋糕 和 曲奇饼

蛋糕和饼干里的苹果

['æpəlˌsɔːs] cake11
Applesauce **cake11**
苹果酱 cake11

苹果酱蛋糕11

['æpəlˌsɔːs] [drɒp] cookies10
Applesauce **drop** **cookies10**
苹果酱 降低 cookies10

苹果酱曲奇10

['æpəlˌsɔːs] ['fɪlɪŋ] [ɔː(r)] topping10
Applesauce **filling** **or** **topping10**
苹果酱 填充 或者 topping10

苹果酱馅料或浇头10

[brɔɪld] dessert10
Broiled **dessert10**
烤制 dessert10

烤甜点10

['kəʊkənʌt] - ['æpəlˌsɔːs] filling10
Coconut **-** **applesauce** **filling10**
椰子 - 苹果酱 filling10

椰子苹果酱馅料10

['fʌdʒi] ['æpəlˌsɔːs] cake10
Fudgy **applesauce** **cake10**
软糖 苹果酱 cake10

浓郁苹果酱蛋糕10

['æplz] [ɪn]['ʌðə(r)] [dɪ'zɜːts]
Apples **in** **other** **desserts**
苹果 在 其他 甜点

其他甜点中的苹果

['æp(ə)l] - [tʃiːz] dessert12
Apple **-** **cheese** **dessert12**
苹果 - 奶酪 dessert12

苹果奶酪甜点12

['æp(ə)l] cobbler14
Apple **cobbler14**
苹果 cobbler14

苹果馅饼14

['æp(ə)l] pie13
Apple **pie13**
苹果 pie13

苹果派13

['æp(ə)l] - [fruːt] combinations8
Apple - **fruit** **combinations8**
苹果 - 水果 combinations8

苹果-水果组合8

Applesauce12
Applesauce12
Applesauce12

苹果酱12

['æpəlˌsɔːs] ['ʃɪfɒn] pie13
Applesauce **chiffon** **pie13**
苹果酱 薄纱 pie13

苹果酱雪纺派13

[beɪkt] apples11
Baked **apples11**
烘焙 apples11

烤苹果11

['krænbəri] - ['æp(ə)l] pie13
Cranberry - **apple** **pie13**
蔓越莓 - 苹果 pie13

蔓越莓苹果派13

[dɪ'zɜːt] ['æp(ə)l] slices14
Dessert **apple** **slices14**
甜点 苹果 slices14

甜点苹果片14

[frentʃ] ['æp(ə)l] pie13
French **apple** **pie13**
法语 苹果 pie13

法式苹果派13

['hʌni] applesauce13
Honey **applesauce13**
蜂蜜 applesauce13

蜂蜜苹果酱13

['lemən] applesauce13
Lemon **applesauce13**
柠檬 applesauce13

柠檬苹果酱13

['paɪnæp(ə)l] - [ɔː(r)] ['krænbəri] - [beɪkt] apples11
Pineapple - **or** **cranberry** - **baked** **apples11**
菠萝 - 或者 蔓越莓 - 烘焙 apples11

菠萝烤苹果或蔓越莓烤苹果[11]

['reɪzn] applesauce13
Raisin **applesauce13**
葡萄干 applesauce13

葡萄干苹果酱13

['spaɪsi] applesauce13
Spicy **applesauce13**
辛辣的 applesauce13

辣味苹果酱13

[ˌtæpi'əʊkə] apples14
Tapioca **apples14**
木薯 apples14

木薯苹果14

['æplz] [ɪn]['sælədz]
Apples in salads
苹果 在 沙拉

沙拉里的苹果

['æp(ə)l] - [fruːt] combinations8
Apple - fruit combinations8
苹果 - 水果 combinations8

苹果-水果组合8

['kæbɪdʒ] - ['æp(ə)l] salad9
Cabbage - apple salad9
卷心菜 - 苹果 salad9

卷心菜苹果沙拉9

['kærət] - ['æp(ə)l] salad9
Carrot - apple salad9
胡萝卜 - 苹果 salad9

胡萝卜苹果沙拉9

[tʃiːz] - ['æp(ə)l] salad8
Cheese - apple salad8
奶酪 - 苹果 salad8

奶酪苹果沙拉8

['tʃɪkɪn] - [ɔː(r)] ['tɜːki] - ['æp(ə)l] salad8
Chicken - or turkey - apple salad8
鸡 - 或者 火鸡 - 苹果 salad8

鸡肉或火鸡苹果沙拉8

['dʒelid]['æp(ə)l] - [nʌt] salad8
Jellied apple - nut salad8
果冻 苹果 - 坚果 salad8

苹果坚果冻沙拉8

[pɔːk] - , [hæm] - , [viːl] - ['æp(ə)l] salad8
Pork - , ham - , veal - apple salad8
猪肉 - , 火腿 - , 小牛肉 - 苹果 salad8

猪肉、火腿、小牛肉苹果沙拉8

['tuːnəˌfɪʃ] - ['æp(ə)l] salad8
Tunafish - apple salad8
金枪鱼 - 苹果 salad8

金枪鱼苹果沙拉8

['wɔːldɔːf] salad8
Waldorf salad8
华德福 salad8

华尔道夫沙拉8

['æplz] [ɪn][ðə; ði][meɪn] [kɔːs]
Apples in the main course
苹果 在 这 主要的 课程

主菜中的苹果

['æp(ə)l] stuffing7
Apple stuffing7
苹果 stuffing7

苹果馅料7

[tʃiːz] - ['æp(ə)l] salad8
Cheese - apple salad8
奶酪 - 苹果 salad8

奶酪苹果沙拉8

['tʃɪkɪn] - [ɔː(r)] ['tɜːki] - ['æp(ə)l] salad8

Chicken	**-**	**or**	**turkey**	**-**	**apple**	**salad8**
鸡	-	或者	火鸡	-	苹果	salad8

鸡肉或火鸡苹果沙拉8

['mɪnsmiːt] - ['æp(ə)l] [fɪld] peaches6

Mincemeat	**-**	**apple**	**filled**	**peaches6**
肉馅	-	苹果	已填	peaches6

苹果馅桃子6

[p'ænd] ['æp(ə)l] wedges7

Panned	**apple**	**wedges7**
平铺	苹果	wedges7

煎苹果块7

[pɔːk] - , [hæm] - , [ɔː(r)] [viːl] - ['æp(ə)l] salad8

Pork	**-**	**,**	**ham**	**-**	**,**	**or**	**veal**	**-**	**apple**	**salad8**
猪肉	-	,	火腿	-	,	或者	小牛肉	-	苹果	salad8

猪肉、火腿或小牛肉苹果沙拉8

[pɔːk] ['ʃəʊldə(r)] [wɪð] ['æp(ə)l] stuffing7

Pork	**shoulder**	**with**	**apple**	**stuffing7**
猪肉	肩膀	和	苹果	stuffing7

苹果馅猪肩肉7

['swiːtpoʊˌteɪtoʊ] - ['æp(ə)l] casserole7

Sweetpotato	**-**	**apple**	**casserole7**
红薯	-	苹果	casserole7

红薯苹果砂锅7

['tuːnəˌfɪʃ] - ['æp(ə)l] salad8

Tunafish	**-**	**apple**	**salad8**
金枪鱼	-	苹果	salad8

金枪鱼苹果沙拉8

['ʌðə(r)] ['æp(ə)l] ['resəpɪz]

Other	**apple**	**recipes**
其他	苹果	食谱

其他苹果食谱

['æp(ə)l] - ['krænbəri] punch14

Apple	**-**	**cranberry**	**punch14**
苹果	-	蔓越莓	punch14

苹果蔓越莓潘趣酒14

['krænbəri] - ['æp(ə)l] relish15

Cranberry	**-**	**apple**	**relish15**
蔓越莓	-	苹果	relish15

蔓越莓苹果酱15

[mʌld] cider14

Mulled	**cider14**
仔细考虑	cider14

热苹果酒14

[mʌld] ['æp(ə)l] juice14

Mulled	**apple**	**juice14**
仔细考虑	苹果	juice14

热苹果汁14

[prɪ'peəd] [baɪ]

Prepared	**by**
准备	经过

编制

['hju:mən]	[nju'trɪʃ(ə)n]	[rɪ'sɜ:tʃ]	[dɪ'vɪʒ(ə)n]
Human	**Nutrition**	**Research**	**Division**
人类	营养	研究	分配

人类营养研究部

[ˌægrɪ'kʌltʃərəl]	[rɪ'sɜ:tʃ]	['sɜ:vɪs]
Agricultural	**Research**	**Service**
农业	研究	服务

农业研究服务

[ðɪs]	[ɪz]	[ə; eɪ]	[kən'sju:mə(r)]	['sɜ:vɪs]	[ɒv; əv]	['ju:'ɛsˌdi:'eɪ]
This	**is**	**a**	**Consumer**	**Service**	**of**	**USDA**
这	是	一个	消费者	服务	的	美国农业部

这是美国农业部的一项消费者服务。

[ju:]	.	[es]	.	['gʌvənmənt]	['prɪntɪŋ]	['ɒfɪs]	:	-	[əʊ]	—	-	-	-
U	**.**	**S**	**.**	**GOVERNMENT**	**PRINTING**	**OFFICE**	**:**	**1969**	**O**	**—**	**322**	**-**	**786**
U	.	S	.	政府	印刷	办公室	:	-	哦	—	-	-	-

美国政府印刷局：1969 O—322-786

[-]	[nəʊts]
Transcriber's	**Notes**
转录员的	笔记

转录者注释

['saɪləntli]	[kə'rektɪd]	[ə; eɪ]	[fju:]	['taipəus]	.
Silently	**corrected**	**a**	**few**	**typos**	**.**
默默	已更正	一个	很少	拼写错误	.

默默地改正了几处拼写错误。

[rɪ'teɪnd]	[ˌpʌblɪ'keɪʃn]	[ˌɪnfə'meɪʃ(ə)n]	[frɒm; frəm]	[ðə; ði]	['prɪntɪd]	[ɪ'dɪʃ(ə)n]	:	[ðɪs]	['i:buk]	[ɪz]	['pʌblɪk]	-
Retained	**publication**	**information**	**from**	**the**	**printed**	**edition**	**:**	**this**	**eBook**	**is**	**public**	**-**
保留	发布	信息	从	这	打印	版	:	这	电子书	是	民众	-

[də'meɪn]	[ɪn]	[ðə; ði]	['kʌntri]	[ɒv; əv]	[ˌpʌblɪ'keɪʃn]	.
domain	**in**	**the**	**country**	**of**	**publication**	**.**
领域	在	这	国家	的	发布	.

保留了印刷版中的出版信息：本电子书在出版国属于公共领域。

[ɪn]	[ðə; ði]	[tekst]	['vɜ:ʃ(ə)nz]	['əʊnli]	,	[tekst]	[ɪn]	[ɪ'tælɪks]	[ɪz]	[di:'lɪmɪtɪd]	[baɪ]	_	[ˌʌndə'skɔ:z]	_	.
In	**the**	**text**	**versions**	**only**	**,**	**text**	**in**	**italics**	**is**	**delimited**	**by**	**_**	**underscores**	**_**	**.**
在	这	文本	版本	仅有的	,	文本	在	斜体	是	分隔符	经过	_	下划线	_	.

仅在文本版本中，斜体文本用下划线分隔。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神